



2 dl habtejszín

Hozzávalók:

8 dkg vaj, 1 csomag 6 lapos réteslap, 50 dkg lencse vagy sárgaborsó a sütéshez (ez később már nem használható máshoz csak sütéshez)

a töltéshez:

50-60 dkg eper, 3 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 2 dl habtejszín, 1 evőkanál zselatinpor (1,5 dkg), 2 dl natúr joghurt

a díszítéshez:

1. Egy nagy lyukú (nem a hagyományos 12 mélyedéses, hanem a 6 mélyedéses) muffin sütő mélyedéseit vajjal megkenjük.
2. A réteslapokat egyesével kiterítjük, egy kevés olvasztott vajjal megkengetjük, négybe hajtjuk, majd a sütő mélyedéseibe nyomkodjuk úgy, hogy kis kosárka formájuk legyen. Ezután mindegyikbe minyonpapírt csúsztatunk, amibe lencsét töltünk. Ez azért kell, hogy a tészta sütés közben ne emelkedjen fel.
3. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 8 percig sütjük. Ha kihültek, tányérra emeljük, közepükből a minyonpapírt a lencsével együtt kiemeljük.
4. A töltéshez az epret megmossuk, lecsumázzuk, majd a felét a cukorral és a tejszínnel turmixoljuk. A zselatinport a joghurtban addig melegítjük, míg fel nem oldódik benne. Amikor már csak langyos, az eperpürébe keverjük, majd a tésztakosárcák üregébe töltjük. Dermesztani hagyjuk - lehetőleg ne tegyük hűtőbe, mert akkor a tészta veszít ropogosságából - , majd a főszeletelt eperrel és tejszínhabbal díszítjük, de szíthetünk rá egy kevés porcukrot is.

6 főre (6 darab)

Elkészítési idő: 1 óra + dermesztés

Egy adag (1 darab): 380 kcal