



Hozzávalók

a nektarinzeléhez:

60 dkg érett nektarin, 2 evőkanál citromlé, 3 csapott evőkanál kristálycukor, 5 lap zselatin

a vaníliazeléhez:

1 vaníliarúd, 5 dl tej, 4 tojássárgája, 5 evőkanál kristálycukor, 7 lap zselatin, 3,5 dl habtejszín

a tetejére:

fahéjas porcukor

1. Egy nektarint a díszítéshez félreteszünk. A többit 1-2 percre forrásban lévő vízbe rakjuk, lecsepegtetjük, majd a héjukat lehúzzuk, a szemeket félbevágva kimagozzuk. A gyümölcsöt a citromlével meg a cukorral turmixoljuk.
2. A vaníliazeléhez a vaníliarudat hosszában félbevágjuk, belsejét a tejbe kaparjuk, és felforraljuk. A tojások sárgáját a cukorral meg egy kevés tejjel kikeverjük, a többi forrásban lévő tejet ráöntjük, és vízgőzre állítva krémesre főzzük.
3. A zselatint a kétféle zseléhez külön-külön, az előírás szerint feloldjuk, és a krémekbe forgatjuk. A kemény habbá vert tejszínt a vaníliakrémhez adjuk, majd mindkettőt egy hideg vízzel kiöblített őzgerincformába rétegezzük. Gyorsan kell dolgozni, mert a krémek hamar megkötnek.
4. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott evőkanállal tányérra szaggatjuk. Tálalhatjuk a formából vágódeszkára borítva, felszeletelve is. Fahéjas porcukorral körbeszórjuk; a félretett, felszeletelt gyümölccsel, esetleg menta- vagy

citromfűlevéllel díszítjük.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + dermedezés

Egy adag: 300 kcal