

Hideg málnás rétes (édes)



Hozzávalók:

2 csomag 4 lapos réteslap, 5-6 evőkanál olaj, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 1,2 kg málna (idényen kívül fagyasztott), 3 dkg zselatinpor, 6 evőkanál kristálycukor, 6 dl habtejszín
a tetejére:
vaníliás porcukor

1. Az egyik csomag réteslapot egy kiolajozott tűzálló tálba vagy tepsibe rétegezzük úgy, hogy közüket, vagyis minden lapot egy kevés olajjal meglocsolunk, egy kevés zsemlemorzzával behintünk. Lehetőleg akkora tepsit használjunk, amibe a tészta pontosan belefér. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) úgy 10 perc alatt ropogósra, aranybarnára sütjük. Ezután vágódeszkára borítjuk, és a másik csomag réteslapot ugyanígy sütjük meg, de ezt már a tepsiben hagyjuk.
2. A málnát szűrőbetétbe rakjuk, és folyó hideg víz alatt megmossuk, vigyázva, nehogy összetörjük. Jól lecsöpögtetjük, és a felét - lehetőleg a szebb szemeket - félretesszük. A többi gyümölcsöt turmixoljuk, majd finom szitán átszűrjük, hogy a magjai fennakadjanak a rostán. Magától nem folyik át minden leve, ezért kiskanállal kevergessük a szűrőben.
3. Az így nyert málnapürét egy lábasba öntjük, a zselatint beleszórjuk és kevergetve 1-2 percig melegítjük, amíg az utóbbi feloldódik benne. A tűzről lehúzza félretesszük. A tejszínt jó kemény habbá verjük, végül apránként a cukrot is beleszórjuk, de közben továbbra is verjük. A már csak langyos málnapürét belecsurgatjuk, a félretett málnát beleforgatjuk.
4. Ezt a masszát egyenletesen a sült, de már kihűlt réteslapra kenjük, majd a másik 4 megsült lapot is ráfektetjük, kissé bele is nyomkodjuk. Letakarva 2-3 órára behűtjük, hogy jól megdermedjen. Végül a tésztát - pontosabban a krémet - forró vízbe mártott késsel a tepsi oldala mentén körbevágjuk. A tetejére deszkát borítunk és egyetlen mozdulattal az egészet megfordítjuk. Így a rétes a deszkára csusszan, már is szeletelhetjük. Tálaláskor a tetejét vaníliás porcukorral behintjük.

Jó tanács

- Fagyasztott gyümölcsből is készíthetjük, de azt le kell csepegtetni, leve pedig a zselatinnal kötött tejszínhabba kerüljön.

Hideg málnás rétes (édes)

8 nagy szelet

Elkészítési idő: 40 perc + dermedtés

Egy szelet: 459 kcal • fehérje: 4,7 gramm • zsír: 30,4 gramm • szénhidrát: 41,6 gramm •
rost: 0,6 gramm • koleszterin: 56 milligramm