



Hozzávalók:

1 tepsi vizes piskóta (receptjét lásd külön), kb. 20 dkg sűrű sárgabarackíz vagy más lekvár a töltelékhez

2,5 dl fehérbor, 3 dkg (1,5 csomag) zselatinpor, 5 evőkanál kristálycukor, fél citrom leve, csipetnyi só, 5 dl habtejszín, 25 dkg idénynek megfelelő friss színes gyümölcs a díszítéshez

2 dl tejszínből vert hab, néhány szem gyümölcs

1. Elkészítjük a vizes piskótát, majd még forrón megfordítjuk, és feltekerjük. Fontos ezt a műveletet még melegen elvégezni, mert ha kihűlt, csak törik.
2. Ezután kihengergetjük, a lekvárral megkenjük, újra feltekerjük. Rövid időre a hűtőbe tesszük, majd ujjnyi vastagon felszeleteljük. Kb. 20 piskótatekercs lesz belőle. Egy kb. 1,75 liter űrtartalmú bombaformát (habüstöt vagy tálat) alufóliával kibélelünk, a tekerccsekkel körberakjuk.
3. A bort főlforraljuk, a zselatint 1-2 percig kevergetve föloldjuk benne. A tűzről levéve a fele cukorral, a citromlével és a sóval ízesítjük. A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk, és a megtisztított, szükség esetén földarabolt gyümölcsöt is beleforgatjuk. A már csak langyos zselatint belesorgatjuk, majd a piskótával bélelt formába töltjük.
4. A maradék tekerccsekkel befedjük, és letakarva, hűtőszekrényben 5-6 órán át dermedtjük. Tátra borítjuk, a fóliát lehúzzuk róla, végül tejszínhabbal és gyümölccsel díszítjük. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük föl.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + a dermedtés

Egy adag: 484 kcal