



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél csomag sütőpor, 10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 2 evőkanál tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a formák kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

60 dkg finom eperlekvár, 75 dkg Szarvasi mascarpone sajt, 1 citrom, kb. 6 evőkanál porcukor, 54 kicsi vagy 27 nagy szem eper

1. A tésztához a lisztet a vajjal vagy margarinnal és a sütőporral elmorzsoljuk, majd a porcukorral, a tojások sárgájával és a tejföllel összedolgozzuk. Lisztezett gyúrólapon hosszúkás hengerré formáljuk, azután 6 egyenlő darabra vágjuk.
2. Egyenként 3-4 milliméter vékonyságúra kinyújtjuk, 9 részre szabjuk. Kis kosár formákat kikenünk, a tésztával kibéleljük. Villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 12-15 percig sütjük.
3. Amikor kihűltek, a kis tésztakosarak mindegyikébe 1-1 kiskanálnyi lekvárt töltünk (lehet habzsákból is), és ecsettel a kosárcák falára is felkenjük.
4. A mascarpone sajtot a citrom kifacsart levélével és a porcukorral kellemesen pikánsra ízesítjük, csillagcsöves habzsákba kanalazzuk és a kosarakba töltjük. Az epret megmossuk, kicsumázzuk, a szemeket félbevágva a kosarakra (a krémre) rakjuk.

Jó tanács

- Ha nem tudjuk egyszerre megsütni a kosarakat - például mert nincs elegendő formánk -

akkor sincs baj, legfeljebb tovább tart. A tésztából mindig csak egyet nyújtsunk ki, és vágjunk fel, a többit letakarva a gyúrólapon hagyhatjuk. A töltelékét pedig tegyük hűtőszekrénybe, és csak akkor vegyük ki, amikor éppen kell.

54 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 170 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.