



tejszínhab

Hozzávalók:

3 tojásból, egy 24 centi átmérőjű csatos tortaformában sütött piskótalap (receptjét lásd külön)

a töltelékhez:

4 dl habtejszín, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél citrom leve, 1-2 evőkanál rum, 4 dl natúr joghurt, 3 dkg zselatinpor

a zseléhez:

2 csomag piros tortazselépor, 6-8 evőkanál kristálycukor (méz is lehet), 5 dl víz

a díszítéshez:

1. Először megsütjük a piskótát. A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé a kétféle cukrot is beledolgozzuk. A citromlével és a rummal ízesítjük, majd 3 deci joghurtot hozzáadunk.
2. A zselatint a maradék 1 deci joghurtba szórjuk, és a tűzre téve kevergetve addig melegítjük, míg teljesen föl nem oldódik benne. Megvárjuk, amíg langyosra hűl, azután a joghurtos tejszínhabba forgatjuk. Azonnal egyenletesen a már kihűlt piskótára simítjuk, hűtőszekrényben 1-2 órán át dermesztjük.
3. A zseléport az előírás szerint a cukorral és a vízzel főlforraljuk, majd amikor már csak langyos, a torta tetejére simítjuk. Hűtőszekrényben hagyjuk kocsonyásodni.
4. Tálaláskor a tortát forró vízbe mártott késsel a forma mentén belül körbevágjuk, azután le is csatoljuk róla. A torta tetejét tejszínhabbal díszítjük.

Jó tanács

- A tortazselé finomabb ha víz helyett rostos gyümölcslével főzzük, de kerülhet bele egy kevés vörösbor is.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermesztés

Egy szelet: 300 kcal