



Hozzávalók:

a csokoládés réteghez:

1,5 dl tej, 7 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 dkg vaj, 4 dkg cukrozatlan (keserű) kakaópor

a túrós réteghez:

25 dkg tehéntúró, 8 dkg porcukor, 1 dl zsíros tejszín, 1 kisebb citrom reszelt héja a gyümölcsös réteghez:

20 dkg málnalekvár

a tetejére:

2 dl habtejszín, mentalevél vagy citromlé

1. A csokoládés réteghez a tejet a kétféle cukorral, a vajjal és a kakaóporral egy lábasban, habverővel kevergetve addig melegítjük, míg fényes, sima massa lesz belőle. Hűlni hagyjuk.
2. A túrós réteghez a túrót szitán átpasszírozzuk, majd a porcukorral és a tejszínnel sima krémme turmixoljuk. A jól megmosott citrom reszelt héjával ízesítjük. A málnalekvárt habverővel jól kikeverjük.
3. Keresünk négy karcsú üveg poharat vagy helyhet és a hozzávalókat a következő sorrendben rétegezzük bele: túrókrém, lekvár, csokoládé. Tetejüket kemény habbá vert tejszínnel és mentalevéllal díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 816 kcal

Nehézségi foka: ●○○○○○

Fotó: Csigó László