

Málnás szelet

Hozzávalók:

4 db tojás
4 evőkanál sütőcukor
4 evőkanál süteményliszt
1 evőkanál étolaj
1 csomag sütőpor

Töltelék:

30 dkg túró
2 dl növényi tejszín
Cukor ízlés szerint
Málna lekvár

Tetejére:

30 dkg málna
1 csomag piros tortazselé
Cukor a zseléhez



Elkészítés:

A hozzávalókból elkészítjük a piskóta tésztáját, a legegyszerűbb módszer szerint. (Receptjeim közt megtalálható a piskóta készítés módjai cím alatt.)

25 x 18 cm-es nagyságú tepsiben, előmelegített sütőben 170 C°-on megsütjük.

A túrot átörjük, hogy ne legyen darabos, ízesítjük cukorral. A tejszínt kemény habbá verjük. A növényi tejszínbe nem kell habfixáló vagy zselatin, nem esik össze a hab.

A cukorral kikevert túrot és a tejszínhabot lazán összekeverjük.

A piskótát megkenjük vékonyan málna lekvárral, vagy valami más piros színű lekvárral.

A habos túrókeveréket ráhalmozzuk és elegyengetjük a lekváros piskóta tetején. A málnát már előzőleg megmostuk, és lecsepegtettük, most pedig kirakjuk a sütemény tetejét vele.

A tortazselét elkészítjük a leírás szerint, majd a málna tetejére öntjük. Mielőtt azonban ezt megtennék, alufóliával körül vesszük a süteményünket, jó odanyomkodjuk a krémhez, így mikor a langyos, de folyékony zselét ráöntjük nem fog lecsorogni a tészta oldalára. Ha megdermed a zselé, akkor az alufóliát óvatosan lehúzzuk. Hűtőbe rakjuk, pár óra múlva szeleteljük.

Megjegyzés: A sütemény saját ötlet alapján készült, a kritikus családi bírálom azt nyilatkozták, hogy ez felülmúlt minden eddigi finomságot. Friss málnával az igazi, könnyű elkészíteni és valóban nagyon finom. Nagyobb tepsibe is lehet készíteni, de akkor a hozzávaló adagokat arányosan emelni kell. Mivel ez csak frissen az igazi, 4 személyre elég a kisebb tepsivel is. Inkább gyakrabban kell sütni, amíg van érett málna.