

## Sütés nélküli gyümölcsös sajtorta

1	70	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



### Hozzávalók

Kekszes alaphoz:

- 50 dkg kekszmorzsa
- 3 ek. kakaópor
- 25 dkg margarin
- 20 dkg cukor
- 2 dl tej
- 1 ek. rum

Krémhez:

- 30 dkg mascarpone
- 2 dl gyümölcsjoghurt
- 10 dkg tejföl
- 10 dkg porcukor
- 4 dl habtejszín
- 20 g zselatin

Tetejére:

- 15 dkg szőlő



1. A kekszes alaphoz a darált kekszet a kakaóporral összekeverjük. Egy edénybe a margarint a cukorral és a tejjel összeemelegítjük annyira, hogy a margarin és a cukor elolvadjon.
  2. Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a kakaóporos kekszet és a rumaromát. Kapcsos tortaformába tesszük a masszát, szépen elegyengetjük, és félretesszük hűlni.
  3. A krémhez kikeverjük a mascarponét, joghurtot, tejfölt a porcukorral, és beleforgatjuk a keményre felvert habtejszínét. A zselatint kis lángon kevergetve feloldjuk, 3-4 evőkanál krémmel elvegyítjük, majd a többi krémhez adjuk, és ráöntjük a kekszes alapra. Pár órára hűtőbe tesszük.
  4. Díszítésként a szőlőszemeket megmossuk, hosszában kettévágjuk, és virág alakokat készítünk vele a torta tetejére.
- T. séf tipp: Bármilyen szezonális gyümölccsel díszíthetjük!

 Google Play



 App Store

