

Málnás mascarponés habcsókrolád

1 60 1
Nehézség Perc adag

Hozzávalók

Habcsók

- 4 db tojásfehérje
- 225 g porcukor
- 1 tk. vörösborecet
- 1 tk. kukoricaliszt
- 1 csipet só
- 2 marék szeletelt mandula

Töltelék

- 500 g mascarpone
- 1 ek. porcukor
- 160 g málna



1. A tojásfehérjéket kezdjük el habbá verni a sóval, majd fokozatosan adjuk hozzá a porcukrot, hogy fényes habot kapjunk. Végül a kukorica lisztet (vagy étkezési keményítőt) és a borecetet keverjük bele. Ezután a habot egy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, elegyengetjük, és megszórjuk a szeletelt mandulával.
 2. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük, 15-18 percig sütjük. Amikor elkészült a tészta, akkor egy porcukorral megszórt sütőpapírra borítjuk és lehúzzuk a tetejéről a papírt.
 3. Amíg a tészta hűl, addig a krémet elkészítjük. Ehhez a mascarponét elkeverjük a cukorral.
 4. A kihűlt tésztát kenjük meg a krémmel és szórjuk rá a gyümölcsöt. Óvatosan - a sütőpapír segítségével - tekerjük fel.
- T. Málna helyett áfonyával is elkészíthetjük.



Google Play



App Store

