

## Málnás sajtorta jégkrém

1	420	1
Nehézség	Perc	adag

## Allergének:



## Hozzávalók

- 300 g málna
- 2 ek. cukor
- 1 ek. étkezési keményítő
- 200 g sűrített tej
- 250 g krémsajt
- 200 ml habtejszín
- 1 tk. vanília aroma
- 150 g vajás keksz
- 80 g vaj



1. 220 g málnát a cukorral 1 evőkanál vízzel feltesszük főzni kb. 5 percre. Az étkezési keményítőt 2 evőkanál vízzel elkeverjük, majd a málnához adjuk és hagyjuk felforrni. Ezt követően szitán átszűrjük, hogy ne legyen magvas.
2. A sűrített tejet, krémsajtot (vagy mascarpone-t), vanília aromát habosra keverjük, majd hozzáadjuk az előzőleg felvert habtejszínt.
3. Egy szilikonos vekni formába (Ha nincs szilikonos forma fémbe is jó csak folpackkal béleljük ki!) elegyengetünk egy kis málnaszószot, majd erre jön a sajtkrém, ismét málnaszósz, majd krém. Addig folytatjuk míg a hozzávalók el nem fogynak. A forma töltése közben egy kés segítségével kicsit összekeverjük a krémet a málnaszósszal, hogy szeleteléskor mutatósabb legyen.
4. A legvégén a darált kekszet összekeverjük az olvasztott vajjal és a krém tetejére simítjuk. Fóliával lefedjük és legalább 6 órán át fagyaszttjuk.

Google Play



App Store

