

Áfonyás keksztorta

Hozzávalók

Tészta:

50 dkg darált háztartási keksz
50 dkg 20%-os tejföl
10 dkg átszitált porcukor
4 dl hideg tejszín
20 dkg fagyasztott áfonya
1 cs főzés nélküli vaníliás pudingpor (pl. Gála)

Tetejére:

2,5 dl hideg tejszín
2 cs habfixáló
Friss áfonya
Keksz levelek
Csoki golyó

Előkészítés: 15 perc

Összeállítás: 10 perc

Hűtés: 2-3 óra

Befejezés: 20 perc

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók kimérése
Tejszín behűtése
Gyümölcs mosása
Porcukor átszitálása
Forma kibélelése folpackkal
Csillagsöves habzsák előkészítése

Tészta készítése:

Hatosítsd ki a 4 dl tejszínt a porcukorral és a főzés nélküli pudingporral, de maradjon kicsit folyékonyabb, hogy elkeverhető legyen. Add hozzá a kekszhez a tejfölt, a fagyasztott áfonyát és a pudingos tejszínt, majd keverd össze. Simítsd 24 cm-es, kapcsos tortaformába, aminek az aljára tegyél folpackot, majd tedd be a hűtőbe és hagyd 2-3 órát hűlni, puhulni.

A krém készítése:

Hűtés után habosítsd ki a tetejére a 2,5 dl tejszínt, közben add hozzá a habfixálót. Tegyél belőle 3-4 kanállal csillagsöves habzsákba.

Befejezés, dekoráció:

A sütit egy késsel vágd körbe a formában, vedd le az oldalát, majd fordítsd egy tortatálra, és távolítsd el róla az alját és a folpackot. Simítsd a tetejére a tejszínhabot, tegyél rá körbe a habzsákból habrózsákat, majd a legvégén dekoráld, csoki golyókkal, keksszel, friss áfonyával. Tálalásig tedd vissza a hűtőbe, fogyasztás előtt pedig forrókéses technikával szeleteld.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

