

Pilóta kekszes pohárdesszert

Hozzávalók:

3 dl cukrászhab
6 db pilóta keksz
30 db csokis keksz
2 db xxl (2x180 db) krémtúró

A tetejére:

6 db pilóta keksz

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók kimérése
Cukrászhab hűtése
Krémtúró hűtése
Kekszek darálása
Üveg elmosása, szárítása

Elkészítés:

Vegyél el a pilóta kekszből 6 darabot, és daráld le.

Ezután daráld meg a másik kekszet is.

Habosítsd ki a cukrászhabot, majd tegyél belőle félre 6 evőkanálnyit egy csillagcsöves habzsákba.

A maradékhoz keverd hozzá a krémtúrót, majd forgasd bele a pilóta keksz morzsát.

Töltsd bele egy sima habzsákba, majd vágj a végén egy 2 centis lyukat.

Tegyél az üvegekre az aljától kb. 1 cm-re egy-egy befőttes gumit, majd töltsd bele a krémet eddig a szintig. Ezután szedj rá a sima kekszmorzsából 2 evőkanálnyit, majd picit rázd meg az üveget, hogy elosztódjon benne egyenletesen, végül pedig töltsd meg a maradék krémmel.

Dekoráld meg a tetejét a felvert cukrászhabbal, és állíts bele egy-egy egész pilóta kekszet.

Kívánom, hogy sikerüljön! Jó étvágyat hozzá!

Tanuljunk együtt sütés nélküli sütiiket is készíteni!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

