



Készülhet natúr joghurt és Keresztúri gyümölcsjoghurt, illetve gyümölcsök vagy gyümölcskompótok párosításával: mindezeknek csupán a pénztárcánk és a fantáziánk szabhat határt.

A sütemény fogyasztása maradandó élmény, hisz ahogy a készültekor Abigél kislánya, Jázmin fogalmazott: „a krém már önmagában olyan finom, hogy az egész tálat fel tudná falni”.

Hozzávalók: (8 főre)

Tészta

6 tojás
30 dkg cukor
30 dkg liszt
2 tasak sütőpor
3 dl víz

Joghurtkrém

400 g natúr joghurt vagy 2 db Keresztúri gyümölcsjoghurt
20 dkg cukor
1 étkezési zselatin

150 ml habtejszín

½ kg gyümölcs vagy gyümölcskompót

Elkészítés

Tészta

30 dkg cukrot, 6 tojássárgáját 3 dl vízzel kézi mixerrel habosra keverünk, majd 30 dkg liszt és 2 tasak sütőpor keverékével további 2 percig kézi mixerrel elkeverünk.

6 tojásfehérjét kemény habbá verünk, majd, ügyelve arra, hogy a hab össze ne törjön, a tojássárgás masszához keverjük.

A keletkezett homogén masszát a sütőpapírral kibélelt formába öntjük és kb. 40 percre a 200 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük. Sütés után a tésztát egy lapítóra borítjuk, és hűlni hagyjuk.

Krém

400 g natúr joghurtot összekeverünk 20 dkg cukorral és egy csomag étkezési zselatinnal, majd a tűzhelyen alacsony láng felett addig keverjük, amíg a cukor és a zselatin el nem olvad.

Ezt követően hozzáadjuk a gyümölcsöt, esetünkben málnát, de bármilyen gyümölcs vagy kompót megfelel a célnak. A krémet a gyümölccsel alaposan elkeverjük, majd hűtőben másfél órát állni hagyjuk.

Mikor a krém kihűlt, megkocsonyásodott, 150 ml habtejszínt habbá verünk, majd a joghurtkrémhez keverünk, és fél órát ismét a hűtőben pihentetjük.

Elkészült a krémünk és a piskótánk is.

Jöhet az összerakás.

A tésztát egy éles késsel, határozott mozdulatokkal ketté vágjuk, az egyik felét megkenjük a

krémünkkel, a másik felét ráhelyezzük a krémmel megkent lapra, és megszórjuk porcukorral.

A süteményt 1 órára a hűtőbe betesszük és kockára vágva tálaljuk.