



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A speculos tésztához

250 g	Finomliszt
125 g	Barna cukor
125 g	Puha vaj
1 pc..	Tojás
10 g	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék
2 g	Sütőpor

A krémhez

300 g	Fagyasztott gyümölcsök
150 g	Tejszín
50 g	♦ Bourbon vaníliás cukor
250 g	Mascarpone
250 g	Lágy túró

Bogyós gyümölcsös pohárkrém

⌚ 140–180 Perc 

Elkészítés

- 1 A speculos tésztához az összes hozzávalót tésztává gyúrjuk, letakarjuk, és 2 órán át pihentetjük.
- 2 Bélelj ki egy tepsit sütőpapírral. A tésztát sodord kb. 3 mm vastagságúra, és helyezd a sütőlemezre.
- 3 Kb. 10 percig süsd 170 °C-ra előmelegített sütőben.

TIPP: Tipp: Ha sietsz, természetesen használhatsz más karácsonyi kekszet vagy kész mézeskalácsot is.

- 4 Tedd kb. 200 g kihűlt spekulátust egy műanyag zacskóba, és törd nagy darabokra.
- 5 A tejszín a vaníliás cukorral együtt verd nagyon kemény habbá. Keverd össze a mascarpont a túróval, és forgasd bele a tejszínhabot.
- 6 Készíts 6 desszertes poharat, amelyek mindegyike 200-250 ml-es.
- 7 Tegy 2 evőkanál kekszmorzsát a pohár aljára, és fedd be fagyasztott bogyós gyümölcsökkel. Nyomkodd le egy kanállal.
- 8 Öntsd a krémet egy szórófejes zacskóba, és borítsd be vele az üvegben lévő bogyókat.
- 9 A tetejére szórj kekszmorzsát, tedd rá a fagyasztott bogyós gyümölcsöket, és fedd be a krémmel.
- 10 Díszítsd a morzsával és citromfűvel vagy mentával.

