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 tejszínt a vaníliás cukorral együtt verd nagyon kemény habbá. Keverd össze a mascarponét a túróval, és forgasd bele a tejszínhabot.
6. Készíts 6 desszertes poharat, amelyek mindegyike 200-250 ml-es.
7. Tégy 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.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

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