



Epres svájci tekercs

🕒 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Előmelegítjük a sütőt 180°C-ra (légkeveréses sütő 160°C), és egy tepsit (kb. 42x29cm) kibélelünk sütőpapírral.
- 2 A tojásokat, a cukrot, a Kotányi Bourbon vaníliás cukrot és a sót robotgépen vagy botmixerrel habosra verjük. Csomómentesen keverjük hozzá a lisztet, a kukoricakeményítőt és a szódaikarbónát.
- 3 A tésztát az előkészített tepsibe öntjük és óvatosan elsimítjuk, majd 8-10 percig sütjük.

TIPP: Érdeemes szem előtt tartani a tésztát, nehogy túl sötét legyen.

- 4 A piskótát kivesszük a sütőből és azonnal egy tiszta konyharuhára borítjuk, és óvatosan lehúzzuk róla a sütőpapírt. A piskótát a konyharuhával a rövidebb oldaláról óvatosan feltekerjük, és hagyjuk kihűlni.
- 5 A töltelékkel folytatjuk. Ehhez az epret pár szem kivételével felaprítjuk. A félretett eperszemekre a díszítésnél lesz szükségünk.
- 6 A tejszínt a habfixálóval együtt habbá verjük. A mascaronét, a cukrot, a bourbon vaníliás cukrot és a citromlevet krémesre keverjük.
- 7 A tejszínhabot óvatosan a mascaronés keverékhez keverjük, és a kitekert piskótára kenjük.
- 8 A tetejére terítjük az eperdarabokat, és a konyharuhával óvatosan feltekerjük. A végével lefelé helyezük egy tortalapra.
- 9 Tálalás előtt porcukorral meghintjük, félbevágott eperrel díszítjük.

TIPP: Ha marad egy kis krém, akkor rákenhetjük a tekercsre.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához

4 db	Tojás
100 g	Cukor
70 g	Liszt
30 g	Keményítő
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 tk	Szódaikarbóna
1 tk	♦ Bourbon vaníliás cukor

A töltelékhez

300 g	Eper
250 g	Mascarpone
250 g	Habtejszín
1 db	Habfixáló
40 g	Cukor
1 tk	♦ Bourbon vaníliás cukor
2 ek	Citromlé
1 ek	Porcukor

