



Grillezett fahéjas-bogyós gyümölcsös morzsásüti joghurttal

🕒 30–40 Perc 

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A morzsához

150 g	Eper
150 g	Málna
150 g	Áfonya
100 g	Tönkölybúzaliszt
40 g	Zabpehely
40 g	Darált mogyoró
40 g	Nyers nádcukor
60 g	Hideg vaj
1 tk.	♦ Fahéj, őrölt

A joghurtkrémhez

300 g	Görög joghurt
1 tk.	♦ Kardamom, őrölt
1 tk.	♦ Gyömbér, őrölt
1 ek.	♦ Bourbon vaníliás cukor

- 1 A morzsa elkészítése: Dolgozzuk össze a lisztet, a zabpehelyt, a mogyorót, a cukrot, a fahéjat és a hideg vajat morzsás állagú tésztává.
- 2 Szórjunk egy kevés morzsát a szufléformák aljára, halmozzuk rá a bogyós gyümölcsöket, majd fedjük be a maradék morzsával.
- 3 Melegítsük elő a grillt közepes hőfokra, és tegyük a szufléformákat a grillrácsra. Csukjuk le a grill fedelét, és süssük a morzsásütit 15 percig, amíg a bogyós gyümölcsök bugyogni kezdenek, a morzsa pedig szép, aranybarna színt kap.
- 4 A krém elkészítése: Keverjük össze a joghurtot a gyömbérrel, a kardamommal és a vaníliás cukorral, és tálaljuk a morzsásüti mellé.

