Grillezett fahéjas-bogyós gyümölcsös morzsasüti joghurttal

30—40 Perc

Elkészítés

1. A morzsa elkészítése: Dolgozzuk össze a lisztet, a zabpelyhet, 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 morzsasütit 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 morzsasüti mellé.

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