



Krémes sajtorta bogyós gyümölcsökkel és sós karamellás habcsókkal

⌚ 45–50 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Karamellás vagy vajás keksz
180 g	Olvasztott vaj
5 lap	Zselatin
500 g	Krémsajt
250 ml	Habtejszín
150 g	Cukor
1 darab	Bio citrom (leve és reszelt héja)
4 evőkanál	♦ Salted Caramel
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Sós karamellás alaphoz

1 db	Tojásfehérje
30 g	Finom szemű kristálycukor
30 g	Porcukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Salted Caramel

Marinált gyümölcsökhöz

500 g	Friss bogyós gyümölcsök vegyesen
1 evőkanál	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 marék	Friss mentalevél

- 1 Az alaphoz törjük apróra a kekszet, és keverjük össze az olvasztott vajjal, 2 evőkanál sós karamellel és egy csipet sóval. Béléljünk ki egy tortaformát sütőpapírral, és egyenletesen nyomkodjuk bele a morzsát. Helyezzük hűtőbe 30 percre.
- 2 Közben áztassuk hideg vízbe a zselatinlapokat. Kézi mixerrel keverjük krémesre a krémsajtot a tejszínnel, sós karamellel és a citromhéjjal.
- 3 Melegítsük fel a citromlevet, jól nyomkodjuk ki a zselatint, oldjuk fel a citromlében, majd adjunk hozzá 3 evőkanál tejszínt, és keverjük simára. Ezután gyorsan keverjük össze az egészet a krémmel, és kenjük az előkészített kekszalapra. Hűtsük további 6 órán át.
- 4 A habcsókhoz a tojásfehérjét a cukorral és a sóval egy zsírmentes tálban verjük kemény habbá. Gyorsan forgassuk bele a porcukrot, és töltsük egy közepes méretű, csillagcsővel ellátott habzsákba. Készítsünk habcsókokat egy sütőpapírral bélelt tepsire. Bőségesen szórjuk meg sós karamellel, és 100 °C-ra előmelegített sütőben kb. 1 órán át szárítsuk, majd hagyjuk kihűlni.
- 5 Tisztítsuk meg a gyümölcsöket, és tetszés szerint daraboljuk fel. Ebből pürésítsünk 100 grammot a vaníliás cukorral, és forgassuk bele a maradék gyümölcsöt.
- 6 Vegyük ki a sajtortát a hűtőből, szedjük ki a formából, majd díszítsük a gyümölcsökkel, habcsókkal és mentalevelekkel.

TIPP: A téli verzióhoz helyettesítsd a sós karamellt mézes sütemény fűszerkeverékkel, a citromot pedig narancssal.

