



Málnás sajttorta

🕒 25—35 Perc 

Elkészítés

- 1 Először is keverd össze a darált kekszet, a citromhéjat és a vajat egy tálban. Ezután oszd szét négy pohárba.
- 2 Tedd a krémsajtot, a görög joghurtot, 150 ml tejszínt és a cukrot egy másik tálba, és keverd három percig. Keverd össze az agar-agar és a vizet egy tálban. A maradék tejszínt melegítsd fel 85 °C-ra, de ügyelj arra, hogy ne forrald. Ezután add hozzá az agar-agar, és keverd össze. Öntsd a tejszínt és az agar-agar keveréket a krémsajtos tálba, és keverd egy percig. Kend el a kekszalapokra, és tedd a hűtőbe, amíg elkészítetd a málnás feltétet.
- 3 Most tedd a málnát és a cukrot egy serpenyőbe, és kis lángon főzd kb. 15 percig, időnként megkeverve. Ezután keverd össze az agar-agar és a vizet egy tálban, és add a málnához. Vedd le a tűzről, hagyd öt percig hűlni, majd oszlasd el a krémsajton. Tedd vissza a hűtőbe néhány órára, és friss málnával tálald.

Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

80 g	Zabkeksz darálva
50 g	Olvasztott vaj
1 tk	Friss citromhéj

A krémhez

200 g	Krémsajt
100 g	Görög joghurt
250 g	Tejszín
60 g	Porcukor
1.5 tk	🔥 Agartine növényi zselésítő
1 ek	Víz
1 csomag	🔥 Bourbon vaníliás cukor

A málnaszószhoz

100 g	Málna (friss vagy fagyasztott)
1 tsp	🔥 Agartine növényi zselésítő
1 tk	Víz
1 csomag	🔥 Bourbon vaníliás cukor

