



Sajttorta-taco

🕒 30–45 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben a porcukrot összekeverjük néhány teáskanál Kotányi MY COFFEE SPICE Chai Moment darálóval. Ezután egy serpenyőben felolvasztjuk a vaját.
- 2 A tortillákat mindkét oldalukon, vajban néhány másodperc alatt aranybarnára pirítjuk. Ezután beleforgatjuk a cukorkeverékbe, hogy teljesen bevonja a fűszeres cukor. A tortillahéjakat a muffinformák közötti résekbe tesszük és hagyjuk kihűlni.
- 3 Közben elkészítjük a feltét. Összekeverjük az eperlekvárt a lime levével és egy csepp vízzel.
- 4 Most a töltelék következik. A tejszínhabot kemény habbá verjük. Összekeverjük a krémsajtot és a porcukrot, majd hozzákeverjük a vaníliás cukrot és a lime levét, és továbbverjük. A végén beleforgatjuk a tejszínhabot.
- 5 A tortillákat megtöltjük a töltelékkel, és az eperöntettel díszítjük. Ízlés szerint vaníliaszósszal és csokoládészósszal is tálalhatjuk.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

12 db	Tortillalap, kisebb
150 g	Vaj, tisztított
10 ek	Porcukor
1 csipet	♦ Chai Moment
1 db	Muffinsütő-forma

A sajttortás töltelékhez

300 g	Friss sajt
2 tk	Lime leve
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
2 ek	Porcukor

Az eperöntetchez

1 üveg	Eperdzsem
4 ek	Lime leve
1 ek	Víz

