

Epres- habos csokis süti

(Glutén, tej, tojás, cukor, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

Piskóta:

- 30 dkg Mester Család Süteményliszt
- 3 dkg Mester Család kakaópor
- 1 dkg útifűmaghéj
- 4 ek édesítő (1:4)
- 1 cs sütőpor
- 1 dl növényi tejszín
- 3 dl víz

Töltelék:

- 5 dl növényi tejszín (felverhető)
- ízlés szerinti édesítő
- 40 dkg eper (nekem fagyasztott volt, amit kiengedtem)
- 20 dkg Mester Család diabetikus étbevonó (felolvasztva)
- 50 g Mester Család vaníliás pudingpor
- 2 ek Mester Család tápióka keményítő
- +15 dkg Mester Család diabetikus étbevonó (tetejére olvasztva)

Elkészítés:

A piskóta alapanyagait alaposan kikeverjük, majd egy sütőpapírral bélelt 18 cm-es tortaformába tesszük.

180 fokon kb 40-45 perc alatt megsütjük.

A tejszínt felverjük, édesítjük, hozzáadjuk a pudingport és a tápióka keményítőt és kikeverjük vele.

Ha megsült, és meghűlt a piskóta, akkor három részbe vágjuk.

Először jön az első lap, erre jön a felolvasztott csokiból, majd eper és hab egy része.

Majd a következő lap, majd olvasztott csoki, eper és a hab másik fele.

Erre jön az utolsó piskótalap. Ezt csokival bevonjuk.

5-6 órát hűtőben pihentetjük, majd fogyasztható.