

Barackos túrós szelet

Hozzávalók a tésztához:

- 3 tojás
- 3teás kanál négyszeres erősségű édesítőszer
- 1,5 evőkanál liszt Mester sütemény liszt
- 1evőkanál kakaópor
- 1 nagy csipet sütőpor
- 1 csipet só

Krém:

- 250g túró
- 45g Mester vanília puding
- 300ml tej
- 100ml tej
- 10g zselatin
- 400ml habtejszín
- 6db barack
- 1 citrom reszelt héja
- 1 citrom leve
- 5 teás kanál négyszeres erősségű édesítő

Zseléhez:

- 1 csomag Haas torta zselé szintelen
- pici narancs sárga színezék

Elkészítése:

3 tojást egyben kezdjük el felverni, amikor már jól felhabosodott, kanalankét hozzáadjuk a négyszeres erősségű édesítőt, majd a sót, sütőporos lisztet és a kakaót. Sütőpapírral bélelt kis tepsibe simítjuk és 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. Kihűtjük. A pudingot megfőzzük a 300ml tejben, a zselatint megfőzzük a 100ml tejben, a tejszínt habbá verjük. A túrót villával összetörjük.

A krém összeállítása:

A pudinghoz hozzákeverjük a zselatinos tejet, majd a túrót, hozzáadjuk a reszelt citrom héját és a levét, majd a tejszín habot, az édesítőt és ezt a finom krémet kenjük a piskótára. A krém tetejére elhelyezzük a barack szeleteket. A torta zselét elkészítjük a leírásnak megfelelően. és a barackra öntjük. Tálalás előtt 3-4 órára hűtőszekrénybe tesszük.