

Diabetikus szeder szelet



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Piskótatésztahoz:

3 tojás (közepes méretű)
3 evőkanál forró víz
50 g gyümölcscukor
2 teáskanál **Dr. Oetker Aroma vanília**
75 g búzaliszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

Krémhez:

400 g szeder
500 g zsírszegény túró
10 ml édesítőszer
2 evőkanál citromlé
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Őrölt Zselatin**
200 g hideg habtejszín

Ezenkívül:

néhány szem szeder díszítéshez

Előkészítés:

A tepsit kivajazzuk, és sütőpapírral kibéleljük, úgy, hogy a sütőpapír széle fedje a tepszi szélét. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A tojásokat a forró vízzel egy keverőedényben konyhai robotgéppel először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton habosra keverjük. Folytonos keverés mellett hozzáadjuk a gyümölcscukrot, az aromát, és további 2 percig verjük. A lisztet a sütőporral elkeverjük, a masszához



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

szitáljuk, majd óvatosan beleforgatjuk. A tésztát a tepsibe töltjük, tetejét egyenletesen elsimítjuk. A tepsit a sütő közepső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 10 perc

A megsült süteményt egy sütőrácsra téve a sütőpapírral együtt hagyjuk kihűlni. A kihűlt piskótáról a sütőpapírt eltávolítjuk, majd félbevágjuk, úgy, hogy két 30 x 20 cm nagyságú téglalapot kapjunk. (Ha a piskóta széle túl barnára sült, akkor vágjuk körbe a tészta széleit.)

A szedret óvatosan megmossuk, és jól lecsöpögtetjük. 200 g szedret pürésítünk, és a túróval összekeverjük. Hozzáadjuk az édesítőszert és a citromlevet. A tejszínt kemény habbá verjük. A zselatint a tasakon lévő használati utasítás szerint feloldjuk. Négy evőkanál túrókémét a langyos zselatinnal elkeverjük, majd a maradék túrókémét is hozzákeverjük.

Amint a krém zselésedni kezd, hozzáforgatjuk a tejszínhabot.

Hat evőkanál krémet egy habzsákba töltünk, és díszítéshez félreteszünk.

Az egyik piskótalapon a krém felét egyenletesen elsimítjuk, majd a szederszemeket egyenletesen elosztjuk a tetején. A maradék krémet elsimítjuk rajta, és ráhelyezzük a másik piskótalapot, majd enyhén megnyomjuk. A süteményt a félretett krémmel és a szederszemekkel díszítjük, legalább 2 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu