

Áfonyás levelek

Áfonyás finomság mascarpone krémsajttal

32 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

2 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta
1 db felvert tojás (közepes méretű)

A krémhez:

200 - 250 g fekete áfonya
60 g porcukor
1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj
1 tasak Dr. Oetker Expressz Zselatin fix
250 g mascarpone krémsajt
200 ml hideg habtejszín

A díszítéshez:

porcukor

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Egy-egy csomag leveles tésztát kb. 12 db 12*6 cm-es téglalapokra vágjuk. Tehát összesen 24 téglalapunk lesz, melyekből egy kés vagy derelyevágó segítségével leveleket formázunk. A maradék tésztát összegyűrjük, majd vékonyra kinyújtjuk és további 8 db téglalapot illetve levelet formázunk. A leveleket (összesen 32 db) tepsibe fektetjük, tojással megkenjük a felületét, majd egy kés vagy fogvájó segítségével a fotón látható módon megrajzoljuk a levél erezetét. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a tésztát aranybarnára sütjük. (kb. 2-3 tepsibe belefér a 32 db levél)

Alsó és felső sütés: 200 °C

Légkeveréses: 180 °C

sütés: 12 - 15 perc

- 3 Sütés után a tésztát sütőrácsra hagyjuk kihűlni. A krémhez a feketeáfonyát egy villával összezúzzuk. Hozzáadjuk a porcukrot, citromhéjat, majd a mascarpone krémsajtot. A tejszínt az Expressz Zselatin fix-el kemény habbá verjük, és a masszához keverjük. A krémet nyomózsákba töltjük és a levelek felére spirál alakban ráformázzuk. A levelek másik felét a krémre helyezzük, ízlés szerint porcukorral hintjük. Tálalásig hűtőszekrényben tároljuk.