

SÁGVÁR KÖZSÉG HIVATALOS SÜTEMÉNYE



MENTES



A Ságvári bodza bálja

Az epres-mascarpónés krémet egy bodzazselé bolondítja meg, amelynek ságvári bodzából készült szörp az alapja.

Az eper, a lime és a bodza "bálozásából" és egy gluténmentes piskótából született meg ez a sütemény.

A sütemény megálmodója: Lechner-Sáfrány Ágnes

SÁGVÁR KÖZSÉG HIVATALOS SÜTEMÉNYE



MENTES

Elkészítés:

Gluténmentes piskótás sütnk:

1 laphoz: 3 tojás, 3 ek. rizsliszt, 3 ek. cukor, fél cs. sütőpor

Epres mascarpone krémet készítünk:

250 g epret 10 dkg cukorral, fél lime levével és kis vaníliával főzünk, majd kukoricakeményítővel sűrítjük, botmixerrel pürésítve kocsonya állagra főzzük, majd kihűtjük.

Felverünk 250 g mascarponet és 250 ml habtejszint, hozzákeverjük a kihűlt kocsonyát.

A piskótára epreket fektetünk és rásimítjuk az eperkrémet.

Felverünk 250 g mascarponet és 250 ml habtejszint.

Bodzazselét (kocsonyát) készítünk a krémhez 300 ml házi ságvári bodzából készült szörpből, zselatin és kukoricakeményítő hozzáadásával. Teszünk bele fél lime levét is.

Amikor a kocsonya kihűlt, a krémhez keverjük és a bodzakrémet az eperkrém tetejére simítjuk.

A sütemény tetejére eperkocsonyát simítunk, majd eperrel és lime szeletekkel díszítjük!