

# Vörösáfonyás karácsonyi desszert

Recept 48 szelethez



## Zabpelyhes linzer

.....	500 g	<b>Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor</b>
.....	200 g	Sütőmargarin
.....	90 g	Víz

## Nehéz piskóta felvert

.....	250 g	<b>BRAUN Dinkel Vollkorn Mix (tönkölybúzás alapkeverék)</b>
.....	100 g	Víz
.....	45 g	Étolaj
.....	100 g	Aszalt szilva
.....	100 g	Tejszín 30%

## Gyümölcskrém

.....	500 g	<b>BRAUN Le Gourmet Sárgabarack gyümölcspüré</b>
.....	30 g	Citromlé
.....	270 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>
.....	250 g	Víz

## Vörösáfonya habkrém

.....	750 g	<b>BRAUN Le Gourmet Vörösáfonya gyümölcspüré</b>
.....	150 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>
.....	225 g	Tejszín 32%
.....	255 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>

## Bevonat

.....	600 g	<b>BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé</b>
-------	-------	---

## Termékelkészítés

- ▶ A zabpelyhes linzer hozzávalóit begyúrjuk 60×20-as méretre nyújtva 200 C fokon 12-18 percre sütjük.
- ▶ A nehéz felvert hozzávalóit gépi habverővel közepes fokozaton egyneműre habosítjuk, darabolt aszalt szilvával dúsítjuk 30×20-as sütőkeretbe töltjük 170-180 C fokon 15-20 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Kihűlés után felületét tejszínnel megkenjük, sárgabarack gyümölcskrémmel megtöltjük, dermesztjük.
- ▶ Dermelés után hosszanti irányba 6 felé vágjuk. (Ez lesz a desszert korpusza)
- ▶ Gyümölcskrém elkészítése: LG sárgabarack pürét min. 25 C fokra melegítjük 100%-os citromlével dúsítjuk, majd a tejszínstabilizáló neutrált hozzákeverjük. Visszahűtve használjuk.

**A termék a következő allergéneket tartalmazza:**  
**GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ**

- ▶ A vörös áfonya habkrém elkészítése: A vörös áfonya gyümölcspürét min 25 C fokra melegítjük, a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált hozzákeverjük, felvert tejszínhabbal dúsítjuk. Zabpelyhes lapra vékony krém réteget kenünk.
- ▶ A felszeletelt sárgabarack krémmel töltött nehézfelvertet hosszanti irányba a szelet középre helyezük, habkrémmel készre töltjük.
- ▶ Fagyasztás után felvágjuk, 60×20-as keret esetében a 20 cm-es oldalánál három részre osztjuk, a hosszanti oldalánál felezzük (6 db „rudat” kapunk), fényzselével egyenként áthúzzuk.
- ▶ A fényzselé technológiája: a fényzselét 70 C fokra felmelegítjük lassú keverés mellett, hogy ne habosodjon, 30-50 C fokra visszahűtve fagyosra dermesztett felületre alkalmazzuk.

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:**  
**DIÓFÉLÉK**