

Joghurtos torta

A 3-4 tojásos piskóta tölteléke:

A 4 dl joghurtot – ha natúr, akkor 3 ek. cukorral, ha gyümölcshez illő ízesítésű, akkor cukor nélkül – elkeverem csomómentesen a 1,5 ek. zselatinnal. Óvatosan langyosítom (nehogy felforrjon), majd kihűtöm.

A 3-4 dl tejszínt habbá verem, belekeverem a gyümölcsöt (málna, eper, őszibarack...).

A két masszát összedolgozom, majd a lekvárral megkent, tortaformába helyezett piskótára öntöm. Szébb, ha a tetejére gyümöcsdarabokat teszek. Befóliázom; és legalább 12 órára a hűtőbe (de nem a fagyasztoába) rakom.

Friss gyümölccsel, tejszínhabbal „brutalizálva” tálalom.



Judit-féle **nanuk**

Tészta:

A 4 tojás sárgáját, 28 dkg kristálycukorral, 10 ek. vízzel alaposan kikeverem. Hozzáteszem a 20 dkg-nyi, sütőporos lisztet, 10 dkg darált diót és a 4 tojás felvert habját. 15-20 percig sütöm (mint a piskótát).

Krém:

A 4 ek. grízes lisztet ¼ liter tejjel pudingszerűen elkeverem, és állandó keveréssel addig főzöm, amíg elválk az edénytől. Ha kihűlt, habosra összekeverem a 20 dkg vajból (margarinból), 20 dkg porcukorból, 1 vaníliás cukorból, 1 egész tojásból és 10 dkg darált dióból (néhány csepp rumból) készített krémmel.

Tetejére 2 (Katica) tortabevonóból teszek mázat.