

# Egzotikus különlegesség

Bechmann György, a Radisson Blu Béke Hotel és a Zsolnay kávéház cukrásza, egy istenien finom édességet kreált, amit akár mi magunk is elkészíthetünk. Lássuk, hogyan!

## Maladipe

Hozzávalók (kb. 30 szelethez):

A piskótához:

- 165 g (3-4 db) egész tojás
- 40 g (2-3 db) tojássárgája
- 60 g nyírfacukor • 60 ml citromlé • 165 g mandulaliszt
- 6 g sütőpor • 1 tk útifűmaghév • 1 db citrom lereszelt héja

A mangó-yuzu-lime zseléhez:

- 4 ½ db zselatinlap • 600 g mangópüré • 150 g yuzupüré • 1 db lime lereszelt héja

A fehér csokoládé-habhoz:

- 6 db zselatinlap • 35 g (2 db) tojássárgája • 13 g nyírfacukor • 340 ml habtejszín • 100 ml tej • 240 g diabetikus fehér csokoládé

A panna cottához:

- 120 ml habtejszín • 120 ml tej • 8 g friss gyömbér • 1 db zselatinlap • 165 g diabetikus fehér csokoládé

A díszítéshez:

- diabetikus fehér csokoládé
- sárga csokoládéfesték
- egzotikus gyümölcsök

1 Botmixerrel keverjük simára a piskóta hozzávalóit. Simítsuk a masszát sütőpapírral bélelt, magas falú tepsibe, és

süssük világosbarnára 175 fokon kb. 12 perc alatt. Azután hagyjuk kihűlni.

2 A zseléhez áztassuk be a zselatinlapokat hideg vízbe. Keverjük össze a gyümölcspüréket a lime-héjjal, azután adjuk hozzá a megduzzadt, kinyomkodott, majd megolvasztott zselatint. Töltsük a keveréket egy ugyanakkora tepsibe, mint amiben a piskótát sütöttük, és tegyük a fagyasztoába dermedni.

3 A fehér csokoli-krémhez áztassuk be a zselatinlapokat hideg vízbe. Fémálban habosítsuk fel a tojássárgájakat a nyírfacukorral, majd apránként öntsük hozzá a 100 ml

tejszínnel felforralt tejet, és vízgőz fölött melegítsük össze. Húzzuk le a tűzről, és olvasszuk meg benne a megduzzadt, kissé kinyomkodott zselatint. Rövid hűtés után dolgozzuk a keverékbe a megolvasztott fehér csokit, és forgassuk bele a megmaradt, lágy habbá vert tejszínt. Simítsuk a krémet a piskótára, majd óvatosan helyezzük rá a kifagyasztott gyümölcszselét. Tegyük a hűtőbe.

4 A panna cottához forraljuk fel a tejszínt a tejjel és a megtisztított, felszeletelt gyömbérrel. A tűzről levéve pihentessük letakarva 3-4 órán át. Áztassuk be a zselatinlapot hideg

vízbe. Ismét forraljuk fel a tejszínes-gyömbéres keveréket. A tűzről levéve olvasszuk meg benne a megduzzadt, kinyomkodott zselatint. Öntsük a feldarabolt fehér csokira, keverjük simára, majd szűrjük át a keveréket. Rövid hűtés után simítsuk a gyümölcszselére, és tegyük a hűtőbe dermedni.

5 Szeleteljünk fel a sütit. Olvasztunk meg egy kevés fehér csokit, majd színezzük sárgára némi csokifestékkel, és mártjuk meg benne a süti-szeleteket. Végül hagyjuk megszáradni a mázt. Egzotikus gyümölcsökkel gazdagon díszítve kínáljuk.



75 PERC + HÜTÉS  
+ PIHENTETÉS

185 KCAL

## A tojásról

Somogyi-Kovács Anita, dietetikus



A piskóták egyik alapösszetevője a tojás, amelynek az úgynevezett biológiai értéke 100, azaz az anyatejhez hasonlóan 100%-os a hasznosulása a táplálkozásban az emberi szervezet számára. A tojásfehérje tartalmazza az összes esszenciális aminosavat, amelyek nélkülözhetetlenek az élethez. A tojássárgája pedig tápanyagtartalomával hozzájárul a D- és B<sub>12</sub>-vitamin-, valamint vasellátottságunkhoz.