



A hónap témája:  
**márványosan**



Pinczel Orsolya  
cukrász

*Pinczel Orsi cukrász rajong a desszertekért, különösen a francia édességekért. Számára a cukrászat nem pusztán munka, hanem hivatás, sőt, szenvedély, az önkifejezés egy formája.*

### Ötletesen

*„Nincs annál egyszerűbb, mint fogni egy villát, kicsit belekeverni a kétféle krémbe vagy tésztamasszába, és ettől az apró mozdulattól pompás örvénylő mintázat keletkezik. Én is csak ennyit tettem, és az eredmény elég látványos lett.”*

# Márványos motívumok

A látványos kevert  
színek és állagok  
teszik varázslatossá  
ezeket a szép és  
finom desszerteket.



## Szedres sajttorta

### Hozzávalók (6 szelethez):

♥ 200 g szeder ♥ 3 ek kristálycukor ♥ 1 ek kukoricakeményítő ♥ **A kekszalaphoz:** 360 g keksz ♥ 160 g olvasztott vaj ♥ 1 csipet só ♥ **A krémhez:** ♥ 500 g ricotta ♥ 200 g tejföl ♥ 1 db biocitrom ♥ 4 db tojás ♥ 150 g kristálycukor ♥ 1 db vaníliarúd ♥ 1 csipet só

**1** A szederzseléhez tegyük a megmosott szedret egy lábasba 100 ml vízzel és

a cukorral. Főzzük pár percig, majd turmixoljuk össze. A keményítőt egy kevés hideg vízzel keverjük simára, sűrítsük be vele a szederpürét. Húzzuk le a tűzről, hagyjuk kihűlni.

**2** Az alaphoz a kekszet törjük durvára, több adagban daráljuk finomra késs aprítóban, majd dolgozzuk össze a langyosra hűlt vajjal és a sóval. Nyomkodjuk egy kis tepszi vagy egy 24 cm-es kapcsos forma aljába. Tegyük hűtőbe.

**3** A krémhez keverjük el a ricottát, a tejfölt, a megmosott citrom reszelt héját és kifacsart levét, a tojásokat, a cukrot, a vaníliarúd kikapart magjait és a sót. Simítsuk az alapra, csorgassuk rá a szederzselét, majd villával húzzuk márványosra. Süssük meg a tortát 140 fokra előmelegített sütőben kb. 50 perc alatt. Hagyjuk kihűlni, és szeletelve tálaljuk.  
**Elkészítési idő: 45 perc + hűtés**  
**Egy szelet: 830 kcal**