

Sous vide sajttorta

Egy jó kis sajttorta egy hétvégi délutáni desszertnek? Íme egy újabb sous vide desszert recept, amit pikkpakk elkészíthetünk.

Adag	Előkészítés	IDŐ	HŐFOK
5 főre	10 perc	1 óra	80°C

HOZZÁVALÓK:

- 3 db egész tojás
- 300 g krémsajt
- 80 g nádcukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 1 csipet só
- Egy fél citrom reszelt héja
- 5 db 125 ml-es csavaros üveg

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy közepes tálban keverjük össze az egész tojásokat, a nádcukrot, a vaníliás cukrot, a krémsajtot, a citrom reszelt héját és a sót.
2. A tojásokat egyesével adagoljuk a masszához.
3. Töltsük üvegekbe, csavarjuk rá az üveg tetejét és tegyük sous vide kádba 60 percre 80°C-on
4. Ha elkészült, azonnal hűtsük le hideg vízben.
5. Tegyük hűtőbe és kb. 6 óra múlva fogyasztható.

Tipp:

- Tálaláskor, ha még szeretnénk tehetünk rá bogyós gyümölcsöket (pl.: áfonya, málna, ribizli), kekszmorzsát.