

Almás krémes

Hozzávalók:

5 db tojás
20 dkg sütőcukor
20 dkg süteményliszt
1 csomag sütőpor
Csipet só
3 evőkanál cukrozott kakaó
1 dl étolaj
1 dl víz
7 db alma

Krém:

2 csomag vaníliás pudingpor
20 dkg sütőcukor
5 dl tej
20 dkg vaj



Tetejére:

10 dkg bevonó csoki
5 dkg cera margarin
1 evőkanál étolaj

Elkészítés:

A tojásokat, a cukrot, a vizet, az étolajat, és a sót a robotgép táljába tesszük és 15 percig a legnagyobb fokozaton keverjük. A lisztet a sütőporral elvegyítjük és a tojásos masszához keverjük egyenletesen.

Egy közepes tepsit kibélelünk alufóliával, a fóliát kikenjük vajjal. Az almákat meghámozzuk, és vékonyra szeleteljük, és beterítjük vele a vajazott fóliát. Megszórjuk vaníliás cukorral, aki szereti az fahéjat is hinthet rá. A piskóta masszának a felét ráöntjük, majd a másik felébe belekeverjük a cukrozott kakaót, és a sárga piskóta tetejére halmozzuk. Egy kanál segítségével a kétszínű piskótatésztát összekuszáljuk, hogy majd ettől márványos kinézetű legyen. Előmelegített 170C°-os sütőbe tesszük és megsütjük. Ha kész kihűtjük, és kiborítva egy tálcára, lehúzzuk az almás részéről az alufóliát.

A krémet elkészítjük, a pudingporokat belekeverjük a tejbe, és lassú tűzön sűrűre főzzük, majd kevergetve kihűtjük. A margarint kikeverjük a cukorral és a kihűlt pudingos krémhez adjuk. Robotgép segítségével habosra keverjük.

A kiborított sütemény almás felére rákenjük a krémet.

Elkészítjük a csoki mázat. A bevonó csokit, a margarint és az étolajat megolvasztjuk mikróban, és ezt a csoki mázat a krém tetejére öntjük.

Mikor megszilárdul a csoki, forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. A kést minden vágás után megtisztítjuk papírtörülközővel.

Aki nem szeret bajlódni a csoki készítéssel és annak szeletelésével, hiszen ez nagyon macerás feladat, annak javaslom, hogy a krém tetejére szórjon cukrozott kakaót. Vannak, aki szerint cukros kakaóval finomabb.

Megjegyzés: Ilyen süteményt először a sógorom édesanyánál ettem az Alföldön, igaz Ő nem almával, hanem meggyel készítette, az is nagyon finom volt, máig a számban van az íze.