

Madártej szelet

Hozzávalók:

8 db tojásfehérje
8 evőkanál sütőcukor
8 evőkanál süteményliszt
1 teáskanál sütőpor
Csipet só

Krémhez:

8 db tojássárgája
4 evőkanál sütőcukor
2 evőkanál liszt
2 csomag vaníliás cukor
1 csomag vaníliás pudingpor
20 dkg vaj
10 dkg sütőcukor



Tetejére:

4 dl tejszín
Csoki reszelék

Elkészítés:

A piskótához hasonló tésztát készítünk, de ebbe nem lesz tojássárgája.

A tojásfehérjékből csipet sóval, kemény habot verünk, a cukrot kanalanként hozzáadva. A lisztet elkeverjük a sütőporral és a kemény cukros habhoz adagoljuk, egyenletesen elkeverjük. Közepes nagyságú tepsit kibélelünk sütőpapírral, és beleöntjük a keveréket, elsimítjuk, és előmelegített 170 C°-os sütőben megsütjük, majd a sütőpapírt lehúzzuk az aljáról és kihűtjük.

A krémhez a tojássárgákat, a 4 evőkanál cukrot, a lisztet, a pudingport, és a tejet elkeverjük, és lassú tűzön állandóan kevergetve sűrűre főzzük, majd időnként megkeverve kihűtjük.

A vajat a vaníliás cukorral, a sütőcukorral, habosra keverjük, és a kihűlt krémhez adva, könnyű krémmé dolgozzuk ki.

A kihűlt tésztára kenjük a vaníliás sárga krémet, majd a kemény habba verjük a tejszínt, és ráhalmozzuk a krémre. Elegyengetve, villával megcifráljuk, és megszórjuk csoki reszelékkel.

Megjegyzés: Könnyű elkészíteni, gyorsan kész, és valóban olyan ízű, mint a madártej.

Akik szeretik a krémeseket azok kedvence lesz.