

Meggyes pohárkrém

Hozzávalók:

4 db tojás
4 evőkanál süteménycukor
4 evőkanál süteményliszt
1 evőkanál kakaópor
1 késhegynyi sütőpor
Csipetnyi só

Krém:

4 dl tej
1 csomag pudingpor
1 tojássárgája
3 evőkanál süteménycukor
1 csomag vaníliás cukor
2,5 dl tejszín
1 csomag habfixáló
1kg meggy (vagy egy üveg befőtt meggy)
5 evőkanál meggydzsem
Csoki reszelék



Elkészítés:

A piskótahoz szétválasztjuk a tojásokat. A fehérjékből a csipetnyi sóval, és a cukor kanalankénti hozzáadásával keményhabot verünk, majd egyenként hozzákeverjük a tojássárgájakat. A lisztet, a kakaót és a sütőport összevegyítjük, és egyenletesen adagolva belekeverjük a habos masszába. Egy közepes tepsit kibélelünk sütőpapírral, a piskótaalapot beleöntjük, és elsimítjuk a tetejét. 170C°-ra előmelegített sütőben megsütjük.

Míg sül a piskóta elkészítjük a krémet és a meggyet.

A meggyet kimagozzuk. 1 dl vízből és 10 dkg cukorból szirupot főzünk, és a kimagozott meggyet beleforgatva felforraljuk. 1-2 percig főzzük, majd a cukros vizet leöntve kihűtjük.

A krémhez a pudingport, a tejet, a tojássárgáját, és a cukrot habverővel összekeverjük, és lassú tűzön felfőzzük, majd kevergetve kihűtjük.

A tejszínt felferjük a vaníliás cukorral és a habfixálóval jó keményre. A kihűlt pudingos krémmel lazán összeforgatjuk, de a tejszínhabból 2 kanálnyi félreteszünk a díszítésre.

A megsült piskótáról lehúzzuk a sütőpapírt, és a kihűlés után rákenjük a meggydzsemet, majd kis kockákra vágjuk. Egy tálba lerakunk egy sor lekváros piskótát, erre egy sor tejszínhabos vaníliás krém, majd a kihűlt meggydzsemek kerülnek. Ezt a rétegezést újból megismételjük. A tálaláshoz desszertes poharakba adagoljuk. A tetejét tejszínhabbal és csoki reszeléssel díszítjük. Lehűtve tálaljuk. Nagyon finom.

Megjegyzés: Befőtt meggyből is lehet készíteni. Ilyenkor a meggyet kiöntjük az üvegből és lecsepegtetjük. Friss vagy mélyhűtött meggyből finomabb.

A lekváros piskóta kockákat meglehetősen locsolni egy kis rummal ízesített meggy lével.