

Puncsos tejszínes szelet

Hozzávalók:

Piskótatésztahoz:

6 db tojás
6 evőkanál sűtőcukor
6 evőkanál sűteményliszt
1 kávéskanál sűtőpor

Krémhez:

3 dl tej
1 puncs pudingpor
20 dkg vaj
15 dkg sűtőcukor
10 dkg mazsola
0,5 dl rum
3 dl tejszín
2 evőkanál cukor
1 evőkanál habfixáló



Készítés:

A mazsolát megmossuk és beleáztatjuk a rumba.

A hozzávalókból elkészítjük a piskóta tésztaját, a legegyszerűbb módszer szerint. (Receptjeim közt megtalálható a piskóta készítés módjai cím alatt.)

Közepes nagyságú tepsit kibélelünk sűtőpapírral, beleöntjük a piskótamasszát, a tetejét elegyengetjük és előmelegített sűtőben 170 C°-on megsűtjük.

Mikor kihűlt két lapra vágjuk.

A krémhez a tejet és a pudingport simára keverjük, és lassan felfőzzük. Kihűtjük. Amíg a pudingos pép hűl, a vaját kikeverjük a cukorral.

A puncsívű pépet kisadagokban hozzáadjuk a cukros vajhoz, és habosra keverjük.

Az egyik piskóta lapra ráhalmozzuk a krémet, de a hagyunk belőle a sűtemény tetejére is.

A rumtól lecsöpögtetett mazsolát a puncskrémre rászórjuk.

A tejszín a cukorral és a habfixálóval kemény habbá verjük, és félre tesszük belőle egy keveset díszítésre, a maradék nagyobbik részt, pedig a mazsolás puncskrémre kenjük.

A másik lappal befedjük. A tetejére rákenjük a maradék puncskrém, majd villával hullámos vonalakat húzunk rá. Vízebe mártott késsel felszeleteljük.

A félretett tejszínhabot csillagcsővel ellátott nyomózsákba tesszük és minden szelet tetejére díszeket nyomunk a tejszínhabból, és csokoládé forgácsokkal, és mazsolával díszítjük.

**Fogyasztásig hűtőben tároljuk.
Mutató, finom sütemény.**

Bencike általános iskolai ballagására készítettem először.