

Vanília-krém-málinalekváros charlotte

Szerző: C-lucika

2015. február 15.

Utolsó frissítés: 2015. február 15.

Á

Á A piskótatekercshez:

- 4 tojás
- 4 ek. liszt
- 4 ek. cukor
- 20 dkg málina vagy eperlekvár

A krémhez:

- 3 tojás
- 5 ek. liszt
- 8 dl tej
- 1 rúd vanília
- 6 ek. cukor
- 5 lap zselatin
- 50 dkg krém tőr

- 5 dkg margarin klasszikus mádon 4 tojásos piskótát készítek, majd egy téglaalap formájú tepsiben, 180 fokra előmelegített sütőben 10 perc alatt megsütjük azt. Miután megsült, egy benedvesített konyharuhát borítunk a sütére és átvatosan feltekerjük, hogy ha kihűl, megtartsa a formáját. Amikor ilyen mádon teljesen kihűlt, átvatosan kitekerjük és megkenjük a piskótalapot a málinalekvárral, majd újra szorosan feltekerjük és pihentetjük, amíg a krém elkészül.

A krémhez a tojásokat és a lisztet habverővel eldolgozzuk, majd szintén folyatos keverés mellett a tejjel apránként felhágjuk. A vaníliarudat felhasználjuk és a kikapart magokat ehhez a keverékhez elegyítjük. Lassú tűzzel, folyamatosan kevergetve felfőzzük, majd be nem száradóan, majd a lángot elzárva hozzáadjuk a cukrot. A zselatinlapokat hideg vízbe áztatjuk, és az elkészült krémben egymás után feloldjuk őket. Ezután robotgéppel kihabosítjuk a margarint a tőrrel, majd a szezamekeverék a zselatinos krémmel. Egy gélyűlyű tálba a málinalekvárt a vanília-krémmel és egy ójszaka alatt hagyjuk kihűlni. Tálalás előtt kifordítjuk a tálból egy tortaforgatóra, leszedjük a fóliát és máris szeletelhetjük. Azáltal, hogy tejszínhabot vagy plusz málinalekvárt is adhatunk hozzá.

Borajánlás:

Főzőanyagok: rozsbort vagy pezsgó, ajánlok hozzá a fogyasztani az Etyek-Budai borvidékkel.

Á