

# Vanília-krém-májlinalekváros charlotte

Szerző: C-Icuka  
2015. február 15.  
Utolsó frissítés: 2015. február 15.

Á

Á A piskótatekercshez:

- 4 tojás
- 4 ek. liszt
- 4 ek. cukor
- 20 dkg májlina 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 készítsünk, majd egy téglalap formájú tepsiben, 18 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 májlinalekvárral, 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 tűzűn, folyamatosan kevergetve felfőzzük, majd be nem száradó sűrűvé, 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 sűrű keverék a zselatinos krémmel. Egy gőzmentes tálat mázanyag fűlével kibéleljük. A piskótatekercsét ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, majd kirakjuk vele a tál belsejét. Beleöntjük a vanília-krémet és egy ójszaka alatt hagyjuk kihűlni. Tálalás előtt kifordítjuk a tálból egy tortaforgatóval, leszedjük róla a fűléket és máris szeletelhetjük. Az írás szerint tejszínhabot vagy plusz májlinalekvárt is adhatunk hozzá.

Borajánlás:

Főzőszer vagy pezsgőt ajánlok hozzá fogyasztani az Etyek-Budai borvidékkel.

Á