

Konyakmeggyes szelet

Hozzávalók:

Tésztához:

30 dkg süteményliszt
5 dkg margarin
5 dkg sütőcukor
2 tojássárgája
1 evőkanál kakaó
1 csomag sütőpor
1 dl tej

Piskótához:

6 tojás
6 evőkanál liszt
6 evőkanál sütőcukor



Krémhez:

5 dl tej
4 evőkanál liszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
3 evőkanál konyakmeggy likőr
1 üveg meggybefőtt

Tetejére:

10 dkg csoki bevonó
5 dkg margarin
1 evőkanál étolaj



Készítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a tojássárgáját, a cukrot, a kakaót és tejjel rugalmas tésztát gyúrunk. Félórát pihentetjük, majd két egyforma nagyságú lapot nyújtunk belőle. Sütőpapírra téve, mindkét lapot, előmelegített sütőben 180 C°-on 10 perc alatt megsütjük.

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

Egy nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk és beleöntjük a masszát, egyenletesen elsimítjuk, majd 170 C°-on megsütjük.

A krémhez a lisztet csomómentesre keverjük a tejjel, és lassú tűzön sűrűre főzzük. Kevergetve kihűtjük. A margarint a sütőcukorral kikeverjük, és a kihűlt krémet kis adagokban hozzáadjuk és krémmé habosítjuk. Két evőkanállal kivesszünk a krémből a szeletek díszítéséhez.

A piskóta lapot kis kockákra összevágjuk, meglocsoljuk a konyakmeggy likőrrel és összekeverjük a krémmel, majd hozzáadjuk a levétől jól lecsöpögtetett meggybefőttet.

Ezt a meggyes-krémes-piskótás keveréket, ráhalmozzuk az egyik lapra, elegyengetjük és befedjük a másik lappal.

A csoki bevonót darabokra törjük, hozzáadjuk a margarint és az étolajat, majd összelegítjük mikróba, és a sütemény tetejére öntve egyenletesen kenjük. Pár óra után forró vízbe mártott késsel felszeleteljük és minden szelet tetejére, a félre tett krémből egy rózsányit nyomunk a tortadíszítővel és egy szem meggyel díszítjük.
Szép is jó is.