

Lúdláb

Hozzávalók:

6 tojás
6 evőkanál sütőcukor
6 evőkanál liszt
1-2 evőkanál kakaó
Kevés sütőpor

Krém:

4 tojássárgája
2 dl tej
3 evőkanál liszt
25 dkg margarin
1-2 evőkanál kakaó
1 vanília cukor
20 dkg sütőcukor
1 üveg meggybefőtt

Tetejére:

10 dkg étcsokoládé
5 dkg margarin
1 kanál étolaj

Készítés:

A tojásokból a szokott módon piskótát készítünk. 24x36 cm-es sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, 170C°-os sütőben megsütjük. Kihűlés után töltjük meg.

A krémet elkészítjük. A tejet, a liszttel, a tojássárgákkal simára keverjük, és sűrűre főzzük, kihűtjük.

A margarint, a cukrot, a kakaót és a vaníliát habosra keverjük, majd a kihűlt péphez adjuk. Jó eldolgozzuk, hogy könnyű krémet kapjunk.

A piskóta tetejére kenjük a krém felét, és lecsepegtetett meggyzemekkel rakjuk tele, majd erre húzzuk a krém másik felét.

Elkészítjük a csokoládémázt, és a krém tetejére öntjük, egyenletesen elsimítjuk.

Mikor megköt a csoki, azonnal szeleteljük, háromszög alakúra.

Hideg helyre tesszük.

