

Meggyes kocka

Hozzávalók:

8 db tojás
30 dkg süteménycukor
25 dkg liszt
2 evőkanál kakaó
5 evőkanál meleg víz
1 csomag sütőpor
Csipet só

Krém:

7 dl tej
2 csomag vaníliás pudingpor
25 dkg margarin
20 dkg süteménycukor
1 csomag vaníliás cukor

Zselé:

1 üveg meggybefőtt levével együtt
40 gramm zselatin

Készítés:

A zselatinos meggyet készítjük el elsőként. A tepsit, amibe a piskótánkat sütjük, kibéleljük alufóliával. (A tepsi oldalait is.)

A meggy szemeket kimagozzuk és félbevágva elterítjük a fóliával bélelt tepsiben.

A meggybefőtt levét kiegészítjük 5dl-re és beletesszük a zselatint. Állandó keverés mellett felforraljuk, majd a tepsiben lévő meggy szemekre öntjük. Hideg helyre tesszük és hagyjuk, amíg megdermed.

Az egész tojásokat a sóval, a vízzel és a cukorral együtt robotgépbe tesszük és a legerősebb fokozaton 15 perc alatt felferjük.

A lisztet, a kakaót, a sütőport összekeverjük és a felvert tojásba beledolgozzuk

A tepsit most sütőpapírral béleljük ki, és beleöntjük a piskóta masszát, majd 170 C°-ra előmelegített sütőbe tesszük és megsütjük.

Ha kihűlt kétfelé vágjuk lapjában, így két lapot kapunk. Lehet két részletben sütni, akkor nem kell szétvágni.

A krémhez a pudingporokat felfőzzük a tejjel, majd sűrűn megkevergetve kihűtjük. A margarint kikeverjük a cukorral és a vaníliával, majd összevegyítjük a kihűlt pudingos masszával. Habos krémmé dolgozzuk ki, lehet robotgépet is igénybe venni.

Az összeállításnál alulra a piskóta fele, rá a krém fele, következik a meggyes zselé, ismét a krém, majd a piskóta. A krémből keveset elvehetünk és vékonyan a süteményünk tetejére kenve, villával megcsíkozva, csoki reszeléssel megszórva szeletelhetjük.

Kockára vágjuk, éles vékony pengéjű késsel, amit a szeletelés közben forró vízbe rakunk, és minden vágásnál letörölünk.

Nagyon szép, finom sütemény az interneten találtam. Egy kicsit átalakítottam a saját ízlésemre. A zselés meggyet nehézkes a krém tetejére helyezni, de megéri vele dolgozni.

