

## Tejszínes epres szelet

### Hozzávalók:

#### Piskótatésztához:

6 db tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
4 evőkanál süteményliszt  
4 evőkanál darált dió  
1 kávéskanál sütőpor

#### Krémhez:

3 dl tej  
1 epres pudingpor  
20 dkg vaj  
15 dkg sütőcukor  
1 kg eper  
3 dl tejszín  
2 evőkanál cukor  
1 evőkanál habfixáló



### Készítés:

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

Közepes nagyságú tepsit kibélelünk sütőpapírral, beleöntjük a piskótamasszát, a tetejét elegyengetjük és előmelegített sütőben 170 C°-on megsütjük.

Mikor kihűlt két lapra vágjuk.

A krémhez a tejet és a pudingport simára keverjük, és lassan felfőzzük. Kihűtjük. Amíg a pudingos pép hűl, a vaját kikeverjük a cukorral.

Az epret megmossuk, a vizet jó leitatva, mixerrel pépesítjük, de előtte, pár szép szemet félre teszünk a díszítéshez.

A kihűlt pudingos masszát és az epres pépet, kis adagokba a vajas cukorhoz keverjük. Robotgéppel jó habosra kidolgozzuk, majd az egyik piskóta lapra ráhalmozzuk a krémet, de a hagyunk belőle a sütemény tetejére is.

A tejszínt a cukorral és a habfixálóval kemény habbá verjük, és félre tesszük belőle egy keveset díszítésre, a maradék nagyobbik részt, pedig az epres krémre kenjük. A másik lappal befedjük. A tetejére rákenjük a maradék epres krémet, majd villával hullámos vonalakat húzunk rá. Vízbe mártott késsel felszeleteljük. Minden szelet tetejére díszeket nyomunk a tejszínhabból és eper szemekkel díszítjük.

Finom tejszínes sütemény.

