

Őszibarackos szelet

Hozzávalók:

Piskótához:

6 db tojás
6 evőkanál sütőcukor
6 evőkanál süteményliszt
1 evőkanál kakaó
2 evőkanál étolaj
1 csomag sütőpor
Csipet só



Krém:

2 tojássárgája
3 dl tej
3 evőkanál liszt
20 dkg vaj
15 dkg sütőcukor
1 üveg őszibarackbefőtt
2 dl tejszín
1 tasak habfixáló
Porcukor



Tetejére:

1 torta bevonó csoki
5 dkg margarin
1 evőkanál étolaj

Készítés:

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

Közepes nagyságú tepsiben, előmelegített sütőben 170 C°-on megsütjük. Mikor kihűlt középen két lapra vágjuk.

A krémhez az őszibarackbefőttet lecsöpögtetjük, és apró kockákra vágjuk.

A tejet, a lisztet, a tojássárgájákkal csomómentesre keverjük, és sűrűre főzzük.

Kevergetve kihűtjük.

A vajat a cukorral kikeverjük, kisadagokban hozzáadjuk a lisztes pépet, és habosra keverjük.

A tejszínt felverjük a porcukorral és a habfixálóval, a felét csillagcsővel ellátott nyomózsákba tesszük, és a díszítésre félre tesszük. A másik részét a tejszínnek, és a kockára vágott befőttet lazán beleforgatjuk a krémbe.

A piskóta egyik felére ráhalmozzuk a krémet, befedjük a másik felével.

A mázhoz a bevonó csokit eltördeljük, a margarint és az étolajat hozzáadjuk és felolvasztjuk, ezután a süteményünk tetejére öntjük és egyenletesen elsimítjuk. Amikor a

csoki megszilárdul, éles forró vízbe mártott késsel egyforma szeletekre vágjuk. A szeletekre a félre tett tejszínhabból mintákat nyomunk, és barack kockákkal díszítjük. Szép és finom!