

Madártej szelet túrósan

Hozzávalók:

Piskóthoz:

8 tojás
8 evőkanál sütőcukor
8 evőkanál liszt
Kevés sütőpor

Krém I.:

6 dl tej
2 csomag vaníliapuding
2 evőkanál liszt
20 dkg sütőcukor
4 tojás
1 vaníliás cukor

Krém II.:

25 dkg ráma
10 dkg sütőcukor
25 dkg túró

Krém III.:

0,5 dl tejszín
2 habfixáló
5 dkg sütőcukor

Tetejére:

10 dkg csokoládé
5 dkg margarin
1 evőkanál étolaj



Készítés:

A piskótát a szokott módon megsütjük, amikor kihűlt akkor két lapra szétvágjuk.

Elkészítjük az I. krémet.

A tej egy részét elkeverjük pudingporral, a liszttel, a cukorral, és a 4 tojássárgájával. A tej többi részét felforraljuk, és hozzáöntjük a lisztes keverékhez, és lassú hőmérsékleten sűrűre főzzük. A 4 tojásfehérjéből felvert habot, a még meleg krémhez adagoljuk, és hagyjuk kihűlni, közben megkevergetjük, hogy ne csomósodjon.

A II. krém készítése következik. A túró elmixeljük, hozzáadjuk a cukrot, és a margarint, majd robotgéppel jól kidolgozzuk, és a kihűlt I. krémbe keverjük.

A tejszínt cukorral ízesítve felverjük a habfixáló hozzáadásával.

Az egyik piskóta lapot megkenjük az elkészített krémmel, majd a krém tetejére rásimítjuk a tejszínhabot, és befedjük a másik piskótalappal.

A csokoládét felolvasztjuk a margarinnal, és az olajjal együtt, majd a sütemény tetejére öntjük.

Mikor megszilárdul a csoki máz, azonnal szeleteljük, így nem törik össze. Ha valaki nem szereti a csokit, porcukorral is megszórhatjuk a tetejét
Nagyon finom!