

## Meggyes krémes

### Hozzávalók:

#### Tészta:

3 db tojás  
3 evőkanál süteménycukor  
3 evőkanál süteményliszt  
Késhegynyi sütőpor  
Csipetnyi só

#### Töltelék:

1 üveg meggybefőtt  
1 csomag vanília pudingpor  
3,5 dl meggylevé  
1 kanál süteménycukor

#### Krém:

4 db tojás  
4,5 dl tej  
12 dkg süteménycukor  
1 evőkanál simaliszt  
1 csomag vanília pudingpor  
2 csomag vaníliacukor

#### Tetejére:

2,5 dl habtejszín  
1 csomag vaníliacukor  
1 evőkanál reszelt csoki

#### Készítés:

A piskótátésztát készítjük el elsőként. A tojásfehérjét, a csipetnyi sóval elkezdjük felverni, robotgép segítségével. Mikor már jó habos állagú, kanalanként hozzáadjuk a süteménycukrot és közben kemény habot készítünk. Ezután a tojások sárgáját egyenként lazán hozzáadjuk a habhoz, majd a sütőporral elkevert süteménylisztet beleszítjük és egyenletesen elkeverjük. Sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük a masszát és 170 C°-ra előmelegített sütőben megsütjük, kb. 20 perc alatt készül el. (A tepszi mérete 26x22 cm!)

Míg a piskótánk sül elkészítjük a meggyes tölteléket.

A meggybefőttet leszűrjük, a visszamaradt meggylevéhez annyi vizet öntünk, hogy 3,5 dl legyen. Ebben a lében elkeverjük a cukrot és a vanília pudingport, és sűrűre főzzük. A meggyet kimagozzuk, és a még meleg pudingos keverékhez adjuk. Néha megkevergetve kihűtjük.

Ha piskóta megsült, lehúzzuk róla a sütőpapírt, és visszatesszük a tepsibe és ezt is lehűtjük, majd rákenjük a kész, kihűlt meggyes tölteléket. Egyenletesen elkenjük és hűtőbe tesszük.

Most a krém készítése következik.

A tojásfehérjéket a 2/3 rész cukorral és a vaníliacukorral, kemény habbá verjük. A tejet a cukor 1/3 részével elkeverjük és feltesszük felforralni. A tojássárgáját, a pudingport, a lisztet kevés langyos cukros tejjel összekeverjük. (A langyos tejet a forralni odatett tejből vesszük el.)

Mérsékelt tűzön elkezdjük főzni a krémet, majd hozzáöntjük a felforrt cukros tejet, amellyel állandóan keverve, sűrűre főzzük. A már előzőleg felvert tojásfehérjék habját a forró vanília krémhez adjuk kanalanként, és lazán összekeverjük. Pár perc elteltével ráhalmozzuk a meggyes töltelékre, és egyformán elsimítjuk a krémet.

A tejszínt a vaníliacukorral keményre felverjük és a teljesen kihűlt vaníliakrémre kenjük. A tejszínhab tetejét, egy villa segítségével, hullámosra díszítjük, és csoki reszelékkel megszórjuk.

Egy-két órányi hűtés után fogyasztható, vizes késsel, tetszőleges nagyságú szeletelve.

#### Megjegyzés:

Ez a kedvencem sorában nagyon rangos helyet foglal el, több süteményt leszorított az élvezőnyből!

Saját magam találmánya, de a szeretteim ízlését követve készült.

A tepszi mérete nem túl nagy, mert ez a sütemény frissen az igazi!

