

# Vendégváró

| csepregi sütemény |

családi recepttár

## desszert

### Hozzávalók:

#### ▶ tészta

- 25 dkg liszt
- 5 dkg kristálycukor
- 5 dkg zsír
- 1 db tojás
- 1 cs. sütőpor
- 1 ek. cukrozatlan kakópor
- némi tej az összeállításhoz

#### ▶ piskóta

- 4 db egész tojás (szétválasztva)
- 4 ek. porcukor
- 3 ek. liszt

#### ▶ krém

- 1 cs. vaníliapuding
- 1 ek. cukrozatlan kakaópor
- 5 dl tej
- 20 dkg puha vaj
- 15 dkg kristálycukor

#### ▶ máz

- 3 db tojásfehérje
- 20 dkg cukor
- 10 dkg étcsokoládé

### Elkészítés:

#### ▶ tészta

A hozzávalókat tejjel összeállítjuk, két felé osztjuk és kizsírozott tepszi hátán külön-külön kisütjük.

#### ▶ piskóta

A tojássárgákat a cukorral kikeverjük, majd beleforgatjuk a lisztet és a tojások keményre vert habját, majd kizsírozott, kilisztezett tep-siben megsütjük.

#### ▶ krém

A pudingport a kakaóval és a tejjel megfőz-zük, majd lehűtve a vajjal és a cukorral ha-bosra keverjük. A krémet kétfelé osztjuk, és a következőképpen állítjuk össze a süteményt: kakaós tészta, krém, piskóta, krém, kakaós tészta.

#### ▶ máz

A tojásfehérjét a cukorral gőzben fölverjük és melegen rátesszük a sütemény tetejére. Végül csokimázzal bevonjuk, hogy ki ne száradjon.

A receptet beküldte: **Stenszky Cecília**