

Kincses- bánya

családi recepttár

desszert

Hozzávalók:

- 1 db 5 tojasos piskótalap
(5 db tojás, 5 ek. cukor
5 ek. liszt, csipet só,
fél kk. szódbikarbóna)
- 3 dl tej
- 2 db tojás
- 2 ek. liszt
- 1 cs. babapiskóta
- 1 dl presszókávét
- 0,5 dl rum
- 20 dkg vaj
- 25 dkg porcukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- 1 db citrom reszelt héja
- némi csokimáz a tetejére

Elkészítés:

- ▶ Megsütjük az 5 tojasos piskótalapot.
- ▶ 3 dl tejből a 2 tojással és 2 ek. liszttel krémet főzünk.
- ▶ 20 dkg vajat kikeverünk 20 dkg porcukorral és a kihűlt krémmel összekeverjük, majd kettéosztjuk.
- ▶ Az egyik felébe vaníliás cukrot, a másikba citromhéjat teszünk.
- ▶ A piskótára kenjük a vaníliás krémet.
- ▶ Az 1 dl kávéba öntjük a rumot, és a babapiskótát kicsit megforgatjuk benne, majd szép sorban a krém tetejére pakoljuk.
- ▶ A babapiskótákat befedjük a maradék krémmel és a piskóták tetejére csokimázot csurgatunk.

A receptet beküldte: **Kokaveczné Bánki Judit**