



Hozzávalók

a piskótához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt, 1 csomag sütőpor

a szóráshoz:

1-2 evőkanál porcukor

a töltéshez:

30 dkg szamócalekvár

a töltelékhez:

40 dkg eper, 3 evőkanál kristálycukor, 2 dkg zselatinpor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 dl habtejszín

1. A piskótához a tojások sárgáját a fele cukorral, elektromos habverővel kb. 3 perc alatt krémesre fölverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Egyharmadát a cukros tojássárgájára tesszük, a liszt egyharmadát rászitáljuk, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék cukros tojássárgáját és lisztet ugyanígy, két részletbe beledolgozzuk.
2. Egy nagytepsit sütőpapírral kibélelünk, a tésztát egyenletesen elsimítjuk rajta. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A sütőből kivesszük, a tetejére porcukrot szitálunk. A sütőpapír segítségével egy mozdulattal átfordítjuk, majd a sütőpapírt lehúzzuk róla. A piskótát azon melegében föltekerjük, és egy tiszta konyharuhába vagy a lefejtett sütőpapírba bugyolálva hűlni hagyjuk.
3. A szamócalekvárt egyenletesen a kihengergetett tésztára kenjük, amit szorosan újra föltekerünk, s hűtőszekrénybe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen, így könnyebb szeletelni.
4. A töltelékhez való epret megmossuk, lecsumázzuk, földaraboljuk, majd a cukorral turmixoljuk. Felét egy kisebb lábasba öntjük, a zselatinport és a vaníliás cukrot beleszórjuk, és kevergetve addig melegítjük, míg a zselatin elolvad benne. A tűzről levéve 10 percig hűlni hagyjuk, amikor már csak langyos, először a maradék eperpürét keverjük hozzá, majd a kemény habbá vert tejszínt forgatjuk bele.
5. Közben a lekváros piskótatekerécsket ujjnyi vastagon főszeleteljük. Egy kb. 2 literes

űrtartalmú, félgömb alakú tálat folpackkal kibélelünk. A piskótával belülről „körbefalazzuk”, az eperkrémet egyenletesen belesimítjuk. A maradék piskótát a tetejére rakjuk, egy kicsit a krémbe is nyomkodjuk. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük néhány órára, hogy megdermedjen.

6. Tálaláskor a süteményt egy vágódeszkára borítjuk, és miután a folpackot lehúztuk róla, cikkekre vágjuk. Díszítésképpen tehetünk hozzá friss epret, tejszínhabot és menta- vagy citromfűlevelet is.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra + dermedés

Egy szelet: 625 kcal