



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

80 dkg fagyasztott leveles-vajas tészta
a tészta kinyújtásához:

finomliszt

a krémhez:

12 tojásfehérje, 45 dkg kristálycukor,
7,5-7,5 dl tej és víz, 1 vaníliarúd, 6 csomag
(6 x 40 gramm) főzni való vaníliaízű
pudingpor

a habhoz:

1,2 liter habtejszín (lehet növényi tejszín
is), 3 csomag habfixáló, 6 evőkanál
porcukor

a kávé mázhoz:

20 dkg porcukor, 0,5 dl erős feketekávé

1. A tésztát szobahőmérsékleten majdnem teljesen fölengedjük, majd enyhén meglisztezett gyúrólapon két, egyenként 2-3 milliméter vastag, nagytepsi nagyságú (36×32 centis) lapot nyújtunk belőle. Tepsire tesszük, villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőbe toljuk. Nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 18 percig sütjük, majd megvárjuk, amíg kihűl.

2. A kávé mázhoz a porcukrot a kávéval, habverővel addig keverjük, míg sűrűn folyós nem lesz, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. Az egyik sült tészta lapot óvatosan megfordítva egy gyúrólapra tesszük, így a sima oldala kerül felülre, a kávé mázát rácsurgatjuk, elsimítgatjuk. Dermedni hagyjuk, majd forró vízbe mártott késsel kb. 6 centis négyzetekre vágjuk.

3. Közben elkészítjük a krémet. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a cukor felét is beleszórjuk. A tejet és a fele vizet a többi cukorral meg a lapjában kettéhasított vaníliarúd kikapart belsejével fölforraljuk. A maradék vízben a pudingport simára keverjük, majd a forrásban lévő cukros tejes vízbe öntjük. Szüntelenül keverve 1-2 perc alatt sűrűre főzzük. A tűzről lehúзва nagy, széles mozdulatokkal azonnal beleforgatjuk a tojáshabot. Kivételesen nem baj, ha összetörik, sokkal inkább cél az, hogy a forró krémbe megfőjön.

4. A máz nélküli tésztaalapot kb. 8 centi magas, triplán hajtogatott alufóliával „bekerítjük” - ami azért kell, hogy a krém ne folyjon le róla azelőtt, hogy megdermedne. A forró krémet egyenletesen a tésztaára simítjuk, és hűlni hagyjuk.
5. Ezalatt a tejszínt a habfixálóval és a vége felé hozzáadott porcukorral kemény habbá verjük. Egyenletesen a már csak éppen langyos krémre simítjuk. A 30 kis tésztatetőt a tejszínhabra illesztjük, egy kicsit bele is nyomkodjuk. Rövid időre behűtjük.
6. Tálaláskor a krémest a főszeletelt tésztatetőök mentén haladva, forró vízbe mártott késsel főszeleteljük.

Jó tanács

- Praktikus és takarékos megoldás, ha amikor marad tojásfehérjénk (például majonéz vagy vaníliapuding készítésekor), elteesszük a mélyhűtőbe, hisz nagyszerűen felhasználhatjuk majd a krémes krémjéhez.

Egy nagy tepsi (30 szelet) krémeshez

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 427 kcal