



Hozzávalók

a piskótához:

5 tojás, 5 evőkanál kristálycukor, 5 evőkanál finomliszt

a rétegezéshez: 50 dkg meggy (idényen kívül fagyasztott vagy befőtt)

a sziruphoz:

5 evőkanál víz, 2 evőkanál kristálycukor, 0,5 dl cseresznyepálinka

a mascarpone krémhez:

4 nagyon friss tojás, 4 csomag vaníliás cukor, 50 dkg Szarvasi mascarpone sajt, 0,75 dl víz, 1 púpozott kiskanál zselatinpor, 4 púpozott evőkanál kristálycukor

a tetejére:

keserű kakaópor

1. A piskótához a tojások fehérjét kemény habbá verjük. A tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel fehérédésig keverjük. Ez maximális fokozaton kb. 3 perc. A fele tojáshabot rátesszük, a liszt felét rászitáljuk, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy adjuk hozzá. Egy nagytepsit kivajazunk, belisztezzük vagy sütőpapírral kibélelünk, a masszát egyenlő vastagságban, 30×30 centis nagyságban rásimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 17-18 perc alatt megsütjük.
2. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd egy 28×9, egy 28×9,5 és egy 28×10 centis csíkra vágjuk.

(Azért mérjük meg a pöspökkenyér formánkat, hogy stimmel e a méret, de a hagyományos formába ekkorára kell vágni a tésztát.)

3. A meggyet megmossuk, leszárassuk, kimagyaljuk, a szemeket három részre vágjuk.

Megfőzzük a szirupot: a vizet a cukorral főforraljuk, hűlni hagyjuk, majd a pálinkával ízesítjük, de a pálinka kerülhet közvetlenül a tésztára is.

4. A krémhez a tojássárgáját a vaníliás cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A jól behűtött krémsajtot hozzáadjuk, és elektromos habverővel, a legkisebb fokozaton — ha gyorsan, erősen keverjük, akkor szétfolyik — sűrű krémme keverjük. Hűtőszekrénybe tesszük. A vizet a zselatinporral kevergetve addig melegítjük, míg az utóbbi fölolvad benne. Megvárjuk, míg langyosra hűl, majd a sajtkrémbe keverjük. A tojásfehérjét habbá verjük, a vége felé kanalanként hozzáadjuk a cukrot is. Laza széles mozdulatokkal a sajtkrémbe forgatjuk.

5. Nyomban nekiállunk a rétegezésnek, mielőtt a krém megdermedhetne. A már említett formát folpackkal kibéleljük úgy, hogy túllógjon rajta, és a sajtkrém szűk harmadát belesimítjük. A 28×9 centis tésztát ráfektetjük, egy kicsit a krémbe nyomkodjuk, majd a szirup harmadával, - ha nem került bele a pálinka, akkor a pálinka harmadával is -, meglocsoljuk. Egyharmadnyi krém következik, amibe beleszórjuk a meggy felét. Következik a 28×9,5 centis tészta, amit egyharmadnyi sziruppal (pálinkával) meglocsolunk. A többi krém, meggy majd a 28×10 centis tészta következik, amit a maradék sziruppal (pálinkával) meglocsolunk. A formából kilógó folpackot a tetejére borítjuk, majd legalább 12 órára hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen.

6. Ezután a folpackot lehajtjuk a tetejéről, majd a forma tartalmát vágódeszkára borítjuk, és a folpackot teljesen lehúzzuk róla. Ezután kakaóport szitálunk rá. Jó ujjnyi vastag szeletekre vágva tálaljuk.

12 szelet

Elkészítési idő: bő 1 óra + hűtés

Egy szelet: 328 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.