



Hozzávalók

a málnaszörphöz:

500 gramm málna, 500 gramm kristálycukor, 100 gramm vodka (kb. 1 dl)

a sand piskótához:

200 gramm tojássárgája (10 darab), 140 gramm kristálycukor, 180 gramm tojásfehérje (6 darab), 150 gramm finomliszt, 24 gramm vaj

a vanília creme bavaroise-hez

(bajorkrémhez):

180 gramm tej, 180 gramm tejszín, 1/3

vaníliarúd, 35 gramm kristálycukor, 140 gramm tojássárgája (7 darab), 400 gramm fehércsokoládé, 600 gramm tejszínhab

a vajkaramellhez:

150 gramm tej, 5 gramm zselatinpor, 200 gramm kristálycukor, 50 gramm vaj

a díszítéshez: málna

1. A málnaszörphöz a cukrot a málnával addig melegítjük, amíg teljesen elfolyósodik, majd leszűrjük, hogy a magjai ne maradjanak benne. A vodkával ízesítjük, félretesszük.
2. A sand piskótához a tojások sárgáját a fele cukorral egy hőálló tálba töltjük, vízgőzre állítjuk és folyamatosan keverve (habosítva) 80-85 °C-ra melegítjük. A tűzről levéve továbbra is kevergetve hűlni hagyjuk. A tojásfehérjét a többi cukorral kemény habbá verjük, széles mozdulatokkal a cukros tojássárgájába keverjük. A lisztet beleszitáljuk, majd hozzáadjuk az olvasztott, de nem meleg vaját is. Kikent, belisztezett tortaformába vagy tortakarikába simítjuk, majd előmelegített, közepesen forró sütőben (175 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 35 perc alatt megsütjük.
3. A vanília creme bavaroise-hez (bajorkrémhez) a tej kétharmadát és a tejszínt egy kisebb lábasba öntjük. A lapjában kettévágott vaníliarudat belerakjuk, a cukorral ízesítjük, kevergetve fölforraljuk. A tojások sárgáját a félretett hideg tejjel elkeverjük, majd apránként rászűrjük a forró cukros tejet, közben jó habosra keverjük. Amíg még meleg, kockánként beletördeljük a fehércsokoládét. Addig kevergetjük, míg sima nem lesz, majd egy merülőmixerrel teljesen simára keverjük. megvárjuk, amíg 35 °C-ra lehűl, azután beleforgatjuk a kemény habbá vert tejszínt.
4. A piskótát kockákra vágjuk, de az is jó, ha kis kerek formákra kiszűrjük, adagonként kis mélytányér aljára halmozzuk, majd annyi málnaszörppel öntjük le, amennyit magába tud szívni. A bajorkrémet sima csővel ellátott habzsákba kanalazzuk és a málnás "piskótaágyra"

gömbölyű formát alakítunk belőle, éppen úgy, mintha egy gombóc fagylalt lenne. Hűtőszekrényben kissé dermedni hagyjuk.

5. Amíg hűl, a vajkaramellhez a tejet megmelegítjük, a zselatint belekeverjük, duzzadni hagyjuk. A cukrot egy lábasban világosbarnára olvasztjuk, a meleg tejet ráöntjük. Kis lángon forraljuk pár percig, míg egyenletes oldattá alakul, majd hozzáadjuk a vaját is. Megvárjuk, amíg 35 °C-ra lehűl, ezzel vonjuk majd be a bajorkrémet, pontosabban ezt locsoljuk majd rá. Végül málnát szórunk rá és azonmód tálaljuk.

kb. 20 főre

Elkészítési idő: 2 óra + dermedés

Egy adag: 535 kcal • fehérje: 8,6 gramm • zsír: 26,8 gramm • szénhidrát: 63,2 gramm • rost: 1,9 gramm • 261 milligramm koleszterin