



a tészta megkenéséhez:

4-5 evőkanál sárgabarack- vagy eperlekvár

a tetejére:

porcukor

Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 10 evőkanál hideg víz, 5-5 evőkanál kristálycukor és finomliszt, 2 púpozott evőkanál porcukor

a krémhez:

3 dl félédes fehérbor, kis darab fahéj, pár szem szegfűszeg, 4 tojássárgája, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 dl tej, 5-6 evőkanál kristálycukor, fél csomag (1,25 dkg) zselatinpor, 4 dl habtejszín, 40 dkg mag nélküli piros és zöld szőlő

1. A tésztához a tojások sárgáját a vízzel habosra keverjük, majd a cukorral addig keverjük tovább, míg az utóbbi fel nem olvad benne, és az egész kissé kifehéredik, tejföl sűrűségű lesz. A lisztet beleszórjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a porcukrot is beleszórjuk. Óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk.
2. Sütőpapírral bélelt vagy kivajazott, belisztezett nagy tepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-17 percig sütjük.
3. A krémet ugyanúgy készítjük el, mint a következő receptnél, a borkrémés tortánál, és amikor már csak langyos, a leszemezett szőlőt is beleforgatjuk.
4. A kihűlt tésztát akkorára vágjuk, hogy egy őzgerincforma oldalát pontosan kibélelhessük vele, és szabunk egy akkora lapot is, amelyik majd a tetejére fér. A maradékot máris kioszthatjuk a család türelmetlen tagjai között.
5. A tésztát, amivel a formát kibéleltük, megforrósított lekvárral megkenjük. Ez nemcsak ízesít, de „szigeteli” is a tésztát. A gyümölcsös krémet egyenletesen belesimítjuk. Lekvárral megkent oldalával lefelé a másik piskótalapot ráillesztjük – kissé rá is nyomkodjuk, majd letakarva éjszakára a hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen.
6. Tálaláskor vágódeszkára borítjuk, porcukrot szitálunk rá, majd forró vízbe mártott késsel kb. ujjnyi vastagon felszeleteljük.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + dermedtés

Borkrémes, szőlős szelet

Egy szelet: 247 kcal