



Hozzávalók

a tésztához:

30 dkg finomliszt, fél csomag sütőpor, 1 evőkanál keserű kakaópor, 5 dkg kristálycukor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, 1 dl tej

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a piskótához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt

a krémhez:

4 evőkanál finomliszt, 5 dl tej, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 2-3 kiskanál konyakmeggy aroma, 1 üveg (7,2 dl-es) magozott meggybefőtt

a csokoládémázhoz:

2 tojásfehérje, 12 dkg porcukor, 1-2 evőkanál keserű kakaópor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a sütőporral, a kakaóval és a cukorral összeforgatjuk. Ezután a puha (szobahőmérsékletű) vajjal vagy margarinnal, a tojássárgájával és a tejjel rugalmas tésztát gyúrunk belőle. Két részre osztjuk.

2. Egy közepes nagyságú - 30 x 30 cm-es - tepsit kikenünk, liszttel behintjük. Az egyik tésztát pont akkorára nyújtjuk, hogy a tepsibe férjen - ha csak nagy tepsink van, akkor se nyújtsuk nagyobbra a tésztát!- és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 8 -10 perc alatt megsütük. Ugyanígy sütjük meg a másik tésztalapot is.

3. A piskótához a tojássárgáját a cukorral, elektromos habverővel 3-4 perc alatt krémesre, sűrűn folyósra fölverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, egyharmadát a cukros tojássárgájára tesszük. A liszt egyharmadát rászitáljuk, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék tojáshabot és lisztet ugyanígy, 2 részletben hozzáadjuk. Egy nagy tepsit kikenünk, belisztezzük, de az is jó, ha sütőpapírral kibéleljük. A masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 perc alatt megsütük.
4. A krémhez a lisztet a tejben simára keverjük, majd továbbra is szüntelenül keverve sűrű krémet főzünk belőle. Hűlni hagyjuk, majd jól kikeverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. Apránként a kihűlt tejes krémhez keverjük. A konyakmeggy aromával ízesítjük.
5. A kihűlt piskótát kb. 2 cm-es kockákra vágjuk, a krémmel összekeverjük, majd hozzáadjuk a lecsöpögtetett meggybefőttet is. Egyenletesen az egyik tésztalapra halmozzuk, a másik tésztalappal befedjük.
6. A csokoládémázhoz a tojásfehérjét a cukorral gőz fölött fölverjük, majd a kakaót és a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint is belekeverjük. Egyenletesen a tésztára simítjuk, dermedni hagyjuk.

36 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy szelet: 197 kcal • fehérje: 3,1 gramm • zsír: 9,0 gramm • szénhidrát: 25,8 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 34 milligramm