



Hozzávalók:

6 tojásból, nagy tepsiben, a hagyományos módon sült piskóta (receptjét lásd a piskótatekercsnél)

a krémhez:

3 evőkanál finomliszt, 5 dl tej, 1 csomag vaníliás cukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 5 dkg darált dió, 5 dl (35-40 dkg) félbevágott meggy (idényen kívül befőtt vagy fagyasztott is lehet)

a mázhoz:

14 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. Hagományos módon 6 tojásból, nagy tepsiben piskótát sütünk.
2. A krémhez a lisztből a tejjel és a vaníliás cukorral sűrű krémet főzünk. Langyosra hűtjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint a porcukorral kikeverjük, majd a vaníliás krémmel és a dióval simára dolgozzuk.
3. A lecsöpögtetett magozott meggyet beleforgatjuk, a tésztára simítjuk. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. A mázhoz valókat nem túl erős vízgőzre állítva fölolvastjuk, kicsit hűlni hagyjuk, a meggykrémre simítjuk. Ha megszilárdult rajta, forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

kb. 30 szele

Elkészítési idő: 1 óra 45 perc

Egy szelet: 215 kcal