



Hozzávalók:

1 tepsi kész vizes piskóta (receptjét lásd külön), 25 dkg sűrű sárgabaracklekvár (másféle is lehet), 80 dkg fagylalt (bármilyen, kedvünkre való ízű lehet), 8 tojásfehérje, 8 púpozott evőkanál kristálycukor, 0,5 dl rum

1. A piskótára egy kb. 22 centi átmérőjű tányért fektetünk, és körbevágjuk. A leeső részek elfogyasztására biztosan akad jelentkező, a kerek lapot pedig lapos tűzálló táltra fektetjük.
2. A lekvár kb. egyharmadával megkenjük, jó 20 percre a mélyhűtőbe tesszük. Ezután a fagylaltból csinos kis kupolát halmozunk rá úgy, hogy a tészta széle körben, kb. 2 centi széles sávban szabadon maradjon. A maradék lekvárral a fagylaltot megkenjük; ez nemcsak ízesítésre szolgál, hanem egy kicsit szigetel is, nehezebben olvad majd meg a fagylalt a sütésnél. Újabb 20 percre a fagyasztóba tesszük.
3. Közben a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé evőkanalanként a cukrot is beledolgozzuk, majd csillagcsöves habzsákba töltjük, és ízlésesen a fagylaltra halmozzuk úgy, hogy azt mindenhol betakarja. Habzsák híján elég csak körös-körül rákenni, és villával vagy kanállal megcifrálni.
4. A tetejébe egy nagyon jól megmosott fél tojásfehérjét ültetünk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (240 °C; légkeveréses sütőben 220 °C) 4-5 percig sütjük. Akkor jó, ha a hab szépen megpirult rajta, de a fagylalt még nem olvadt meg. Tálra csúsztatjuk, a megmelegített rumot a tojásfehérjébe töltjük, és meggyújtjuk (flambírozzuk). Így tálaljuk.

Jó tanács

- A tálalás időzítése különösen fontos, ezért úgy készüljünk, hogy a fagylaltos piskóta a

fagyasztóban legyen, a kemény habbá vert tojásfehérje pedig a hűtőben. Így 4-5 perc alatt befejezhetjük a szükséges műveleteket a sütésig.

8 főre

Elkészítési idő: 25 perc + a fagyasztás

Egy adag: 397 kcal