



Hozzávalók

a tésztához:

5 tojás, 30 dkg porcukor, 12 evőkanál hideg víz, 1 csomag sütőpor, 18 dkg finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

25 dkg eper (idényen kívül fagyasztott is lehet), 2,5 dl tej, 1 csomag (40 gramm)

főzni való eperízű pudingpor, 6-7 evőkanál kristálycukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin a díszítéshez:

házi vaníliás karika (receptjét lásd külön), tejszokoládé, eper (el is maradhat)

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukorral fehéredésig keverjük. Ez konyhai robotgéppel maximális fokozaton kb. 2 perc. Kanalanként hozzáadjuk a vizet, mindig jól összekeverjük. A sütőport a liszttel összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk, majd kikent, lisztezett nagy tepsibe simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 16-18 perc alatt megsütjük. Még melegen gyúrólapra borítjuk, szorosan feltekerjük, tiszta konyharuhába vagy sütőpapírba csavarjuk, hűlni hagyjuk.

2. Közben elkészítjük a krémet. Az epret megmossuk, kicsumázzuk, turmixoljuk. Ha fagyasztott gyümölcsből készítjük, akkor azt szobahőmérsékleten fölengedjük, ezután levével együtt turmixoljuk. A tejet a pudingporral meg a cukorral simára keverjük, a turmixolt epret hozzáöntjük, kevergetve sűrűre főzzük. Megvárjuk amíg kihűl, majd habosra keverjük, és apránként hozzáadjuk a szobahőmérsékletű vaját (margarint). Kétharmadát a kihajtogatott piskótára kenjük, újra fölcsavarjuk. A maradék krémmel kívülről kenjük körbe, majd rövid időre behűtjük.

3. Ezután 3 „kocsira” vágjuk. Az oldalukhoz házi vaníliás karikákat tapasztunk, ezek lesznek a kerekei. Az ütközőt meg a kéményét egy-egy hosszúkas szelet csokoládé vagy néhány szem eper, míg ablakait egy-egy kocka csokoládé adja.

10 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 660 kcal • fehérje: 9,8 gramm • zsír: 27,4 gramm • szénhidrát: 93,4 gramm • rost: 1,1 gramm • koleszterin: 58 milligramm