



Hozzávalók:

3 tojásból sült piskótalap (receptjét lásd külön), 3 nagy körte, 7 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, kis darabka fahéj, pár szem szegfűszeg, 6 evőkanál ribiszke- vagy sárgabaracklekvár, 6 tojásfehérje
a tálaláshoz:
6 evőkanál ribiszke- vagy sárgabaracklekvár

1. Az ismert módon 3 tojásból, egy kisebb tepsiben kb. ujjnyi vastag piskótát sütünk. A körtéket meghámozzuk, félbevágjuk, magházukat kivájjuk. Egy lábasba rakjuk, és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. 2 evőkanál cukorral édesítjük, a fahéjjal meg a szegfűszeggel fűszerezzük, kb. 5 perc alatt roppanásra főzzük. Hűlni hagyjuk, majd lecsöpögtetjük.
2. A piskótalapból pontosan akkora lapokat vágunk, hogy a fél körték ráférjenek. Ha ezzel megvagyunk, a piskótát lekvárral megkenjük, a körte magházának helyére is töltünk belőle, amit azután a tésztára borítunk. Átemeljük egy tepsire.
3. a tojás fehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beleszórjuk. Csillagcsöves habzsákba kanalazzuk, majd a szemnek is tetszetősen a körtékre halmozzuk-nyomjuk. Előmelegített, jó közepesen forró sütőben (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 10 percig sütjük, ezalatt a tojás hab szép világosbarnára pirul. Ezután a sütit elzárjuk, ajtaját kinyitjuk, de a körtét benne hagyjuk, és a tetején lévő habot még kb. 10 percig így szárítjuk.
4. Melegen, egy kevés vízzel simára kevert, megforrósított lekvárral körülöntve tálaljuk.

Megjegyzés

- Kitűnő recept a maradék tojásfehérje felhasználására.

6 főre

Elkészítési idő. 1 óra

Egy adag (egy darab): 389 kcal • fehérje: 7,4 gramm • zsír: 2,7 gramm • szénhidrát: 83,8 gramm • rost: 2,2 gramm • koleszterin: 90 milligramm