



Hozzávalók:

4 nagyon friss tojás, 3 csomag vaníliás cukor, 3 evőkanál kristálycukor, 50 dkg Szarvasi mascarpone (natúr tjszínes krémsajt), 1-2 evőkanál martini vagy konyak, kb. 40 darab babapiskóta
a piskóta áztatásához:
3 dl erős feketekávé, 7-8 evőkanál kristálycukor, egy kupica konyak
a tetejére:
2-3 evőkanál cukrozatlan kakaópor

1. A tojások sárgáját a kétféle cukorral habosra keverjük. Akkor jó, ha a cukor elolvadt, a massa kifehéredik és tejföl sűrűségű. A jól lehűtött krémsajtot hozzáadjuk, majd a martinival vagy konyakkal ízesítjük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük és laza mozdulatokkal a sajtos krémbe forgatjuk.
2. A babapiskóta áztatásához a még langyos kávé a cukorral meg a konyakkal összekeverjük. A piskóta felét egyesével néhány másodpercre beleforgatjuk, majd amikor megszívta magát, kissé lecsöpögtetve egy rétegben tálcára vagy tepsibe rakosgatjuk.
3. A fele krémet egyenletesen rásimítjuk, és a maradék piskótát - áztatás után - rárakosgatjuk. A többi krémet a tetejére meg az oldalára kenjük, végül kakaóport szitálunk rá. Hűtőszekrényben kb. fél órán át állni hagyjuk.

Jó tanács

- Fontos, hogy a sajtkrém hideg legyen, csak így lesz kemény a krém. Ha mégis lágyra sikerülne, akkor 1 evőkanálnyi zselatint oldjunk fel 1 deci vízben és keverjük a krémhez.

6 főre

Elkészítési idő: 30 perc + pihentetés

Egy adag: 630 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.