

Fagyi szelet

Hozzávalók a piskótához:

6 db tojás
6 evőkanál cukor
6 evőkanál liszt
1 evőkanál kakaó

Krémhez:

2 dl tej
3 evőkanál liszt
3 db tojássárgája
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
2 csomag vaníliás cukor

Tetejére:

3 db tojásfehérje
15 dkg sütőcukor



Készítés:

A hozzávalókból piskótát készítünk. A tojásokat a cukorral együtt robotgéppel felverjük. A lisztet elvegyítjük a kakaóval, és egyenletesen belekeverjük a masszába, és sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük. A sütőt előmelegítjük 170 C°-ra, és 40 perc alatt megsütjük.

A krémhez a tejben elhabajuk a lisztet, és lassú hőmérsékleten sűrűre főzzük. Mikor a tűzhelyről levesszük, belekeverjük a tojássárgákat. Langyosra hűtjük, és hozzáadjuk a sütőcukrot, és a vaníliás cukrot. (Lágy keveréket kapunk)

A margarint habosra keverjük, és a tojásos keveréket lassan belesorgatjuk, a robotgéppel habosra kidolgozzuk. A piskóta tetejére halmozzuk, és simára elkenjük.

A tojásfehérjékből a cukorral keményhabot készítünk, és a sárga krémre tesszük. Egyenletesen eligazítjuk, villahegyével megdísztjük.

Hűtőszekrényben jó lehűtjük.

Nagyon finom sütemény!