



**Bicsár Attila**

*Falusi Gourmet*

**Étcsokoládés piskótatekercs, vaníliakrém, eper, karamellszós**

Hozzávalók:

Piskóta:

6 db tojássárgája

3 db tojásfehérje

60 g porcukor

40 g kakaópor

25 g mandulaliszt

1/2 sütőpor

1 csipet só

A fehérjét habbá verjük, a sárgáját a porcukorral habosítjuk. Óvatosan összekeverjük, a hab ne törjön szét.

A kakaóport, mandulalisztet, sütőport és a sót összekeverjük, majd a tojásokhoz adjuk.

170 C-on 10 percig sütjük.

Vaníliakrém:

500 ml tej

120 g porcukor

50 g keményítő



50 g vaj

½ vaníliarúd

5 db tojás

A tojássárgáját habosra keverjük a porcukorral. A tejet langyosítjuk, belekaparjuk a vaníliarudat, majd a keményítőt is hozzáadjuk. Ráöntjük a porcukros tojássárgájára és sűrűre főzzük. Ha kihűlt, belekeverjük a vaját.

Karamell krém:

200 g cukor

500 g tejszín

2 lapzselatin

A zselatin lapot jeges vízbe áztatjuk. A cukrot világos barnára olvasztjuk. A langyos tejszín hozzáöntjük és addig melegítjük, míg a cukor elolvad benne.

A tűzről levéve hozzáadjuk a beáztatott, majd alaposan kinyomkodott zselatint.