

Kávékrémes sütemény

Hozzávalók:

a piskótához:

17,5 dkg vaj

2,5 dl tej

20 dkg cukor

3 db tojás

4 teáskanál instant kávé

1 evőkanál forró víz

22,5 dkg liszt

1 teáskanál sütőpor

1 csipet só

a krémhez:

50 dkg mascarpone

2 dl habtejszín

1 dl erős fekete kávé (instant kávéporból)

1/2 tasak zselatinfix

4 evőkanál porcukor

a tetejére:

2 evőkanál keserű kakaópor



Elkészítés:

A puha vajat a cukorral habosra keverjük, majd egyesével hozzáadjuk a tojásokat, és tovább keverjük. A lisztet összesítjük a kávéval, és a sütőporral. A tojásos-vajas krémhez öntjük a tej felét, és folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a lisztes keverék felét is. Ezután beletesszük a maradék tejet és lisztet, majd addig keverjük, amíg teljesen homogén lesz. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, és 165 fokra előmelegített sütőben kb. 75 percig sütjük. Kivesszük, rácson kihűtjük. A krémhez a tejszínt habbá verjük, hozzáadunk 4 evőkanál porcukrot. A mascarponéhoz hozzáadjuk az 1dl erős kávé, kézi habverővel jól összedolgozzuk. A két krémet összeöntjük, belekeverjük a zselatinfixet, és a piskótára kenjük. Hűtőben dermedtjük minimum 2 órán keresztül, tálalás előtt a tetejét kakaóporral megszórjuk.

(Nők Lapja)