

Karamellkrém piskótatekercs

Hozzávalók:

a tésztához:

4 db tojás

4 evőkanál liszt

4 evőkanál cukor

2 evőkanál víz

1 kiskanál sósópor

a krémhez:

10 dkg vaj

1 pohár karamell-zsír (Lidl - időlegesen, akciót kaphat)



Elkészítés:

A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjéket a cukorral felferjük a hozzákeverjük a tojássárgákat, vizet, majd a sósóporral elkevert lisztet. Sósóporral beletepsibe simítjuk (kb. 1 cm vastagon), és 180 fokra előmelegített sósóban kb. 10-12 perc alatt megsütjük. A piskótát a sósóporral lehűzzük, majd a papírra visszatelve feltekerjük. A karamellkrémet a vajjal habosra kikeverjük, majd a kihűlt piskótalapra kenjük. Feltekerjük, majd a tetejét porcukorral meghintve tálaljuk.