

## **Epres Sarlott torta**

### **Hozzávalók a piskótához:**

- 5 evőkanál Mester süteményliszt
- 5 tojás
- 5 evőkanál cukor
- 1 mokkás kanál sütőpor
- csipet só
- barack lekvár

### **Hozzávalók a krémhez:**

- 2 dl tej
- 2 dkg zselatin
- 1 citrom héj
- 50dkg túró
- 5dl tejszín
- ízlés szerinti cukor /10 dkg/
- 50dkg eper

### **Elkészítés:**

A tojásokat szétválasztjuk a fehérjét a csipet sóval kemény habbá felverjük, a sárgáját cukorral habosra keverjük, a fehérjét óvatosan a sárgájához keverjük, majd a sütőporos Mester süteménylisztet beleforgatjuk. Sütőpapírral kibélelt tepsibe vékonyan elkenjük a tésztát, előmelegített sütőben 180C-on tú próbáig sütjük. Még melegen eltávolítjuk a sütőpapírt és feltekerjük a piskótát. Kihűtjük, a tejet felfőzzük a zselatinnal, a túró összekeverjük a cukorral és a citrom héjjal, a tejszínből kemény habot verünk ,a felfőzött zselatint a tejszínhabot óvatosan összekeverjük .Az epret megmossuk és félbe vágjuk. A kihűlt piskótát kitekerjük és megkenjük barack lekvárral, vékony szeletekre vágjuk, egy kerek tálat kibélelünk fóliával és kibéleljük a piskóta tekercsekkel, rétegezzük egy adag krémet, majd megrakjuk eperrel a rétegezést addig folytatjuk, amíg minden összetevő elfogy, a tál tetejére is piskóta tekercset teszünk, hűtőszekrénybe tesszük 4-6 órára, majd a tálból kiborítjuk a fóliát eltávolítjuk és szeleteljük.