

Epres gyümölcs torta

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 4 evőkanál cukor
- 4 evőkanál Mester Család Süteményliszt
- késhegynyi sütőpor vagy szódabikarbóna
- csipet só

krém:

- 500ml tej
- 45g Mester vaníliás puding
- ízlés szerinti cukor
- eper

Elkészítése:

A tésztához szétválasztjuk a tojásokat, persze miután feltörtük őket. A tojásfehérjét a csipet sóval keményre felferjük. A sárgáját a cukorral fényesre keverjük.

Kevés fehérje habot a sárgájához teszünk, még egyszer átdolgozzuk a robotgéppel. Utána már kanállal óvatosan belekeverjük a kemény fehérjehab többi részét, majd a sütőporos lisztet. A gyümölcs torta formát kivajazzuk és kilisztezzük, bele öntjük a piskóta tésztát és előmelegített sütőben készre sütjük, kihűtjük ,a pudingot megfőzzük, majd a piskóta tésztát megkenjük és eperrel díszítjük .