

Diós somlói galuska

Hozzávalók a piskótához:

- 6 db tojás
- 6 evőkanál **Mester Süteményliszt**
- 6 g sütőpor
- csipet só
- 6 evőkanál cukor
- 1 púpos evőkanál kakaópor

Hozzávalók a krémhez:

- 600 ml tej
- 500ml víz
- 400 g cukor
- 60g kakaópor
- 5db tojássárgája
- 45g **Mester vanília puding**

Egyéb hozzávalók:

- darált dió
- tejszínhab

Elkészítés:

Tojásokat ketté választjuk. A tojásfehérjét csipet sóval kemény habbá verjük.

Tojássárgáját fehéredésig verjük a cukorral. Sütőport összekeverjük a liszttel és a kakaóporral.

A tojásfehérjéből kicsit (kb 1/3 részét) hozzátesszük a sárgájás masszához, lisztet is beletesszük és habverővel (csak 1-es fokozaton) simára keverjük.

Spatulával óvatosan mehet hozzá a maradék habbá vert tojásfehérje.

Ha szépen összedolgoztuk 170 fokon készre sütöm késpróbáig.

Először a pudingot simára keverjük a folyadék egy kis részével, azután hozzákeverjük a tojássárgáját.

Ha szép simára kevertük, akkor mehet bele a kakaó majd a többi hozzávaló. Sűrűre főzzük kis lángon.

Rétegezzük a tálba a felkockázott piskótát a krémmel, darált dióval. A tetejére tejszínhabot teszünk.