

Amerikai krémes

20x32 –es tepsi méret

Hozzávalók:

A tésztához:

- 200g Mester sütemény liszt
- 7 tojássárgája
- 200 g cukor
- késhegynyi sütőpor
- 2 kanál kakaó
- 10 evő kanál víz
- 2 evő kanál étolaj

A krémhez:

- 7 tojásfehérje
- 7-10 evő kanál cukor
- 90 g vaníliás pudingpor
- 5-6 dl tej

Tetejére:

- 3-4 dl tejszín
- 3 evő kanál cukor
- 1 evő kanál habrögztítő
- reszelt csoki

Elkészítése:

A tojások sárgáját kikeverjük a cukorral, a vízzel, az olajjal majd hozzáadjuk a sütőporos lisztet, amibe a kakaóport is beleszitáljuk. Sütő papírral kibélelt tepsibe simítjuk. 180°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.

A krémhez a pudingport a cukorral tejjel összekeverjük és folyamatos keverés mellett sűrűre főzzük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük a cukorral. Még forrón keverjük össze a pudingot és a habot, majd kenjük a tészta tetejére és tegyük vissza a sütőbe további 10- 15 percre közepes hőfokon. Hagyjuk teljesen kihűlni. Ha kihűlt, felvert tejszínhabbal és reszelt csokival díszítjük. Ajánlatos egy éjszakát hűtőben állni hagyni.