

Somlói Martina módra tejmentesen

Hozzávalók:

- 600 ml növényitej
- 500 ml víz
- 400 g cukor
- 60 g holland kakaó
- 5 tojássárgája
- 45 g Mester vanília puding
- 300ml növényi hab

Először a pudingot simára keverjük a folyadék egy kis részével, azután hozzákeverjük a tojássárgáját. Ha szép simára kevertük, akkor mehet bele a holland kakaó majd a többi hozzávaló. Sűrűre főzzük (nem szabad forralni, kis lángon kell elkészíteni)!

6 tojásos piskótát sütünk hozzá

- 6 tojás
- 6 evőkanál Mester süteményliszt
- késhegynyi sütőpor
- csipet só
- 6 evőkanál cukor

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

Tojássárgáját fehéredésig verjük a cukorral. Sütőport összekeverjük a liszttel.

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.

Rétegezzük a tálba a felkockázott piskótát a krémmel , tetejére növényihab.

Nagyon finom ha egy kis rumaromát teszünk a krémbe.

Tehetünk még bele meggy és dió darabokat is ☺