



Épres-mascarponés piskótaszelet

⌚ 60–75 Perc 

Elkészítés

Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

5 db	Tojás
100 g	Kristálycukor
30 g	Kukoricakeményítő
1 teáskanál	Sütőpor
90 g	Liszt
300 g	Mascarpone
1 evőkanál	Méz
1 teáskanál	♦ Kardamom, őrölt
0.5 teáskanál	Őrölt szegfűbors
2 csésze	Friss eper
	Porcukor

- 1 Elsőként melegítsük elő a sütőt 200°C –ra. A piskótaához válasszuk szét a tojásokat. A tojásfehérjét verjük fel egy csipet sóval. Mielőtt kemény habbá válik, keverjük el benne a cukor $\frac{3}{4}$ részét. Verjük fel a tojás sárgáját a maradék cukorral. Keverjük hozzá a lisztet, keményítőt és a sütőport, majd óvatosan forgassuk bele a felvert tojásfehérjét is.
- 2 A következő lépésben oszlassuk el a tésztát egy sütőpapírral bélelt tepsin. Süssük a sütőben körülbelül 15 percig. Mindenképp végezzünk tűpróbát, hogy lássuk, megfelelően átsült-e a tészta.
- 3 Amíg a tészta sül, készítsük el a krémet. Ehhez a mascarponét ízesítsük a mézzel, kardamommal és szegfűszeggel és alaposan keverjük el. Az epret mossuk meg és szeleteljük fel.
- 4 Hagyjuk a tésztát kihűlni. Ezután vágjuk félbe és vágjuk le a széleket. Az alsó tésztaréteget kenjük meg a mascarponés krémmel, majd borítsuk be eperrel. Tegyük rá a második tésztaréteget, majd azt is kenjük meg egy réteg krémmel.
- 5 Végül díszítsük eperrel és legalább egy órára helyezzük hűtőbe tálalás előtt.

