

Krémes piramis

Hozzávalók:

Krém:

3 dl cukrászhab
3 dl tej
½ cs (110 g) krémes por

Csokis alap:

20-24 db babapiskóta
2 dl tej
2 dl tejszín
5 dkg kristálycukor
30 dkg étcsoki

Dekoráció:

0,5 dl tejszín
0,5 dl cukrászhab
Csoki kocka

Előkészítés, összeállítás: 30 perc

Krém hűtése: 30 perc

Csoki szósz hűtése: 30 perc

Süti hűtése: 1 óra

Dekorálás után 4-6 óra, hogy a piskóta megpuhuljon

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók kimérése
Csoki felkockázása
Forma kibélelése folpackkal
Csillagcsöves habzsák előkészítése

A csokis alap készítése:

A felkockázott csokoládét egy kevés tejjel melegítsd meg, majd keverd simára.

A maradék tejet a tejszínnel és a cukorral forrald fel, keverd el, hogy a cukor feloldódjon benne, majd dolgozd hozzá az olvasztott csokit, végül sűrítsd be. Ha elkészült takard le, és hűtsd vissza szobahőmérsékletűre.

A krém készítése:

A cukrászhabot a tejjel keverd el, majd dolgozd hozzá a krémes port. Keverd ki sűrű habbá, majd simítsd a formába, és tedd be a hűtőbe.

Dekoráció:

A cukrász habot és a tejszínt keverd össze, majd habosítsd ki. Töltsd bele egy csillagcsöves habzsákba, majd tedd be a hűtőbe felhasználásig.

A sütemény összeállítása:

Vedd ki a hűtőből a krémet, majd rétegezd rá a csoki szószot és a babapiskótát. A második sort keresztben tedd rá. Töltsd ki a szósszal, majd tedd vissza a hűtőbe, hogy teljesen meg szilárduljon.

A kihűtött sütit fordítsd ki egy vágódeszkára, vedd le róla a formát és a folpackot, majd dekoráld meg a maradék csokival.

Tegyél rá a tejszínhabbal hab rózsákat, végül pedig minden szeletre egy-két csoki kockát.

Szeletelésig rakd vissza a hűtőbe. A legegyszerűbben forró késsel technikával tudod majd felvágni.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

