



Hozzávalók

Tekercshez:

4 tojás
4 púpozott kanál cukor
4 púpozott kanál liszt
1/2 liter víz
1 sütőpor
1 vaníliás cukor

Krémhez:

1 dl tejszín, 250 g mascarpone sajt (minden nagyobb élelmiszerüzletben megtalálható), 1 vaníliás cukor, mandula eszencia (elhagyható)

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéket kemény habbá verjük. A tojássárgáját cukorral, vaníliás cukorral és vízzel habosra keverjük, majd a sütőporral átszitált lisztet, illetve fehérjehabot a masszába dolgozzuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. 200 fokon 20 perc alatt megsüssük. Tepsiből kiborítjuk, porcukros ruhára tesszük és még melegen feltekerjük.

Míg hűl a tészta elkészítjük a krémet. A tejszínt a vaníliás cukorral kemény habbá verjük, majd belekeverjük a mascarpone sajtot is. Ha van, cseppenthetünk bele mandula esszenciát. A tésztát kiterítjük, rákenjük a krémet, és újra betekerjük. Porcukorral hintjük meg a tetejét.

{gallery}/Relo/UH_konyha/Mascarpone{/gallery}