

Almás krémes

Finomság a sütnijó!-ról „Mazsolám” Sütibarátunk receptje alapján

kb. 12 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

A piskótához:

3 db tojás (közepes méretű)
3 ek. cukor
3 ek. búzaliszt
1 csipet só
1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor

A töltelékhez:

1 tasak Dr. Oetker Házi Krémes krém
800 ml hideg tej
2 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
300 g alma
0,5 kávéskanál fahéj
2 ek. cukor

A díszítéshez:

300 ml habtejszín
1 tasak Dr. Oetker Habfixáló

1 Előkészítés:

A töltelékhez az almát megmossuk, meghámozzuk és apró darabokra vágjuk. A tepsit (kb. 25x30 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A piskótához a tojásokat szétválasztjuk és a fehérjéket egy csipet sóval, konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. A tojások sárgáját egy keverőedényben a cukorral kikeverjük, majd beleforgatjuk a sütőporral elkevert lisztet. A kemény habot adagonként óvatosan belekeverjük a tojássárgás-lisztes keverékbe, majd a tésztát az előkészített tepsibe öntjük. A tepsit az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és a piskótát megsütjük.

Alsó és felső sütés: 180 °C

Légkeveréses: 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 15 Perc(ek)

Tűpróbával ellenőrizzük. Amikor megsült, a sütőpapírral együtt sütőrácsra helyezük és hagyjuk kihűlni, majd óvatosan lehúzzuk róla a sütőpapírt és visszatesszük a tepsibe! A töltelékhez az apróra vágott almát és kevés vizet egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a 2 tasak vanillincukrot, a fahéjat és a cukrot. Összesen 5 percig főzzük, majd leszűrjük és hűlni hagyjuk. Miután kihűlt, pépesítjük. A Házi Krémes krémport egy keverőtálba öntjük, hozzáadjuk a hideg tejet, majd konyhai robotgéppel (habverő) kb. 4 percig magas fokozaton keverjük. Az elkészült krém felét hozzáadjuk az almás töltelékhez, és alaposan elkeverjük. A tepsibe (vagy egy tálcára) visszahelyezett piskótára rákenjük az almás krémet, majd második réteggént a maradék házi krémes krémet. Díszítéshez a hideg habtejszínt egy keverőtálba öntjük, hozzáadjuk a habfixálót, és konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. A tejszínhabot habzsákba töltjük és tetszés szerint kidíszítjük vele a sütemény tetejét. A kész süteményt legalább egy órára a hűtőszekrénybe helyezzük, majd ízlés szerint tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- A tejszínhabot Dr. Oetker Habporból is elkészíthetjük.