

Recept

A Frankfurteri koszorú sütőforma receptjét megtalálja a www.tescoma.com/product/623148 weboldalon.

Frankfurteri koszorú

Hozzávalók

Tészta: 250 g puha vaj, 250 g kristály cukor, 6 tojás, 50 g kukorica keményítő, 300 g átrostált simaliszt, 1 sütőpor, csipetnyi só, 1 vaníliás cukor, citromhéj. **Vajas krém:** 320 g puha vaj, 0.5 l tej, 40 g kukorica keményítő, 2 tojás sárgája, néhány csepp vaníliás esszencia, csipetnyi só. **Töltelék:** Cseresznye lekvár. **Grillázs:** 200 g hámozott őrölt mandula, 200 g kristály cukor, egy kiskanál vaj. **Díszítés:** 10 szem kimagozott befőtt cseresznye.

Elkészítés

Korpusztészta: A vajat keverje össze a cukorral, adjon hozzá 6 tojást és habarjon krémet, melyhez fokozatosan hozzáadja a többi hozzávalót a tészta elkészítéséhez. A korpuszt süsse 170 C fokon kb. 40 percet, hagyja kihűlni a formában, majd fordítsa ki. **Vajas krém:** Hideg tejben keverje össze a tojás sárgáját és keményítőt, adjon hozzá cukrot, vaníliás esszenciát és csipetnyi sót és lassan forralja, míg a cukor fél nem olvad és a krém nem sűrűsödik be. A vajat habarja fel és fokozatosan keverje bele az átpasszírozott krémet. **Grillázs:** A cukrot hagyja a serpenyőn karamelizálódni, adjon hozzá vajat valamint őrölt mandulát.

Díszítés

A korpuszt vágja fel 3 egyforma részre, az alsó részt kenje meg cseresznye lekváros réteggel és vajas krémmel, a középső részt csak vajas krém réteggel. A felső részt helyezze mindkét alsó részre, az egész korpuszt kenje meg kb. a maradék vaj egyharmadával, tegye a hűtőbe kihűlni és összeállni, és azután az egész korpuszt újból kenje meg kb. a maradék vaj felével. A korpuszra való felvitel előtt a grillázst zúzza apróra és fedje be a vajas krémet az egész korpuszon. A frankfurteri koszorút díszítse a maradék vajas krémmel és kimagozott cseresznyével.