



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

8 tojás, 8 evőkanál kristálycukor, 8 evőkanál langyos víz, 8 evőkanál finomliszt vagy rétesliszt, 1 evőkanál keserű kakaópor, 1 evőkanál (1 csomag) sütőpor

##### a habtésztához:

5 tojásfehérje, 25 dkg porcukor

##### a karamellkrémhez:

30 dkg porcukor, 2,5 dl zsíros habtejszín, 3 dl tej, 5 tojássárgája, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 30 dkg vaj

1. A tésztához a tojások fehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a cukrot kanalanként beleszórjuk. Egyesével beledolgozzuk a tojások sárgáját, majd kanalanként a vizet is. A lisztet a kakaóporral és a sütőporral összeforgatjuk, majd szitálva, széles mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk. Két sütőpapírral bélelt tepsire 35 x 25 centis lapokat kenünk ki belőle. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-18 percig sütjük.
2. A habtésztához két egymásba illő kislábast (teflon nem lehet!) kiválasztunk. A kicsinek olyannak kell lennie, amiben habot is verhetünk, igazából a legjobb lenne egy kis habüst. A nagyobb lábásba annyi vizet öntünk, hogy amikor a kicsit belerakjuk, annak kb. a feléig érjen. Tűzre tesszük, s ha forr, kis lángra állítjuk, hogy éppen csak gyöngyözve forrjon. A tojásfehérjét a kisebbikbe rakjuk, a cukrot rászórjuk. A vízgőzre állítjuk, és folyamatosan keverve kemény habbá verjük. Ez kb. 20 perc. Sütőpapírral bélelt tepsire 35 x 25 centis téglalappá simítjuk. 100 °C-os sütőben 1 órán át sütjük pontosabban szárítjuk. Ekkor a sütő ajtaját résnyire kinyitjuk, a habtésztát így hagyjuk langyosra hűlni, majd a sütőpapírról leválasztjuk.
3. A karamellkrémhez a porcukrot egy lábasban világosbarnára karamellizáljuk, a tejszínt ráöntjük, és kis lángon forraljuk, míg a karamell teljesen föl nem oldódik benne. A tejben elhabarjuk a tojássárgáját és a pudingport, a cukros tejszínhez öntjük, és kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. A tűzről levesszük, a kockákra vágott hideg vaját belerakjuk, és többször belekeverve hűlni hagyjuk. A végére sima, sűrű, mégis habszerű krém lesz belőle,

amit hűtőszekrénybe teszünk, hogy egy kicsit megdermedjen.

4. Következhet a sütemény összeállítása. Az egyik tézstalapot, amelyikről a sütőpapírt lehúztuk, tepsire tesszük. A karamellkrémet habosra keverjük, kb. negyedét a tésztára kenjük. Az egyik habtésztát rátesszük, amit újabb egynegyednyi krémmel kenünk meg, majd jöhet a másik habtészta. Erre negyednyi krém kerül, a másik kakaós tézstalapot ráillesztjük, egy kicsit a krémbe is nyomkodjuk, majd a tetejét a maradék egynegyednyi krémmel megkenjük, és villával megcifrazzuk.

5. Letakarva hűtőszekrényben dermesztjük néhány órán át, hogy azután forró vízbe mártott késsel kb. 5 centis kockákra vágassuk.

35 szelet

Elkészítési idő: 3 óra + dermesztés

Egy szelet: 235 kcal • fehérje: 3,5 gramm • zsír: 12,1 gramm • szénhidrát: 28,0 gramm • rost: 0,5 gramm • koleszterin: 104 milligramm