



Hozzávalók:

1 kg alma, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál zsemlemorzsza, 2 evőkanál kristálycukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj
a tésztához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál cukrozatlan kakaópor

a krémhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 3-4 dl tej, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg + 2-3 evőkanál kristálycukor

a tetejére:

6-8 dkg reszelt étcsokoládé

1. Az almákat meghámozzuk, magházukat kifúrjuk, majd a gyümölcsöt kb. 1 centi vastag karikákra vágjuk. Egy nagy gáztepsit a margarinnal kikenünk, a zsemlemorzsával behintjük. Az almakarikákat rárakjuk, a cukorral összekevert fahéjjal meghintjük.
2. 6 tojásból a hagyományos módon piskótatésztát készítünk, azaz a tojások sárgáját a fele cukorral habosra, fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a maradék cukrot is beleszórjuk. A lisztet először a cukros tojássárgájával keverjük össze, majd beleforgatjuk a tojáshabot is. Kétharmadát egyenletesen az almára simítjuk.
3. A többi piskótamasszát a kakaóporral megfestjük, a többi tésztára csurgatjuk és a fakanál nyelével egy kicsit összekeverjük, hogy szép „cirmos” legyen. Közepesen forró sütőben (kb. 180 °C) kb. 25 percig sütjük. Ha kész, a gyúrolapra borítjuk, tetejéről a sütőpapírt lehúzzuk.
4. A krémhez a vaníliás pudingporból az előírás szerinti mennyiségű tejjel és cukorral pudingot főzünk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint először magában, majd a cukorral keverjük habosra. A már csak langyos pudingot apránként hozzáadjuk, és ezt a krémet az almára simítjuk. Megvárjuk míg „meghúz” rajta, végül reszelt csokoládéval megszórva díszítjük. Kockákra vágva tálaljuk.

kb. 28 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 179 kcal