

☒ Hozzávalók:

15 dkg mazsola, 4 evőkanál rum, 8 tojás, 30 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 6 evőkanál hideg víz (tej vagy főzőtejszín is lehet), 30 dkg darált mandula, 15 dkg darált háztartási keksz

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltéshez:

7 dl habtejszín (növényi tejszín is lehet), 1-2 csomag habfixáló por, 2-3 csomag vaníliás cukor

a tetejére:

10 dkg étcsokoládé

1. A mazsolát a rummal meglocsoljuk, félretesszük. A tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel 3-4 perc alatt habosra keverjük. A vizet (tejet vagy tejszínt) meg a rumos mazsolát hozzáadjuk.
2. A mandulát a keksszel összeforgatjuk, egyharmadát az előzőekhez keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, egyharmadát a cukros masszába forgatjuk. Egyharmadnyi kekszes mandulát rászórunk, egyharmadnyi tojáshabot ráteszünk, óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradékot ugyanígy adjuk hozzá.
3. Ezután egyenletesen egy margarinnal kikent, belisztezett vagy sütőpapírral bélelt nagy tepsibe simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük, de vigyázzunk, nehogy kiszáradjunk.
4. Ha kihűlt kettévágjuk, az egyik felét peremes kis tepsibe tesszük, a másikat olvasztott csokoládéval bevonjuk. A töltelékhez való tejszínt kemény habbá verjük, a habfixálóval rögzítjük, a vaníliás cukorral ízesítjük (a növényi tejszínhez sem fixáló, sem cukor nem kell).
5. Egyenletesen a tepsiben lévő tésztára kenjük. A másik lapot, ha a csokoládé megszilárdult rajta, kockákra vágjuk, a habra illesztjük. Rövid időre a hűtőszekrénybe tesszük, majd az előre felvágott tetők mentén főlselelteljük.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 469 kcal