Hozzávalók:
5 tojás, 22 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 22 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál rum, 35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1,25 dl tej, 10 dkg étcsokoládé, maréknyi friss áfonya
a forma kikenéséhez:
2 dkg vaj, kb. 2 evőkanál zsemlemorzsa

1. A tojások sárgáját a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat, majd a rumot keverjük A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a tejjel együtt. Kétfelé osztjuk, az egyikbe az olvasztott, de nem meleg csokoládét, a másikba az áfonyát keverjük bele – utóbbit egy kevés liszttel is összeforgathatjuk, így nem kerül le mind az aljára. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, elfelezve az előzőekbe forgatjuk.
2. Egy nagyobb kuglófformát kivajazunk, morzsával behintjük, majd evőkanállal adagolva a kétféle tésztával váltakozva megtöltjük.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 ºC; légkeveréses sütőben 155 ºC) 1 óra 10 percen át sütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük.

8 szelet
Elkészítési idő: 1 óra 40 perc
Egy szelet: 621 kcal • fehérje: 10,1 gramm • zsír: 32,8 gramm • szénhidrát: 71,2 gramm • rost: 2,9 gramm • koleszterin: 186 milligramm