



Hozzávalók

a tésztához:

12 tojás, 12 evőkanál kristálycukor, 1 csomag sütőpor, 12 evőkanál finomliszt

a töltelékhez

2 csomag (8 dkg) puncsízű pudingpor (főzni való), 5 dl tej, 50 dkg porcukor, 10 dkg mazsola, 1 kis fiola (0,3 dl), bonbonmeggy-aroma, 50 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 db babapiskóta, 3 dl rum

a tetejére

15 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál olaj

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk. Ezután több részletben a cukros tojássárgájába forgatjuk, közben beleszitáljuk a sütőporral összeforgatott lisztet is. A felét egyenletesen egy sütőpapírral bélelt nagy tepsibe simítjuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük. Ha kész, azonnal megsütjük a másik lapot is.

2. A krémhez a pudingport a tejjel és 10 deka cukorral pár perc alatt sűrűre főzzük. Megvárjuk, amíg kihűl. A mazsolát az aromával leöntjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint a maradék porcukorral habosra keverjük, majd apránként hozzáadjuk a puncspudingot is. A mazsolát áztatólevével együtt hozzákeverjük.

3. Az egyik piskótalapot a fele puncsos krémmel megkenjük. A babapiskótát egyesével megforgatjuk a rumban, majd az oldalára fordítva, azaz lefektetve szorosan egymás mellé a

krémbe nyomkodjuk. A maradék krémmel megkenjük, a másik piskótalapot ráfektetjük.
Hűtőszekrényben 1-2 órán át dermesztjük.

4. Az étcsokoládét vízgőz fölött fölolvastjuk, az olajjal fényesítjük, végül a tortára kenjük.
Amint megszilárdult rajta, már szeletelhetjük is.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + a dermesztés

Egy szelet: 351 kcal • fehérje: 5,0 gramm • zsír: 16,1 gramm • szénhidrát: 46,4 gramm •
rost: 0,6 gramm • koleszterin: 98 milligramm