



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag sütőpor, 4 evőkanál finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1-2 evőkanál finomliszt

a krémhez:

1 csomag tejszínízű pudingpor (főznicivaló), 3 dl tej, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg porcukor, 2 evőkanál keserű kakaópor

a bevonáshoz:

15 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojássárgáját a cukorral és az olvasztott margarinnal jól felhabosítjuk, a sütőporral összekevert lisztet hozzáadjuk, végül óvatos mozdulatokkal a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.
2. Kivajazott, belisztezett kb. 25×30 centis tepsibe simítjuk, és közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük.
3. A krémhez a tejszínes pudingport a tejben — cukor nélkül — sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk. A puha vaját a porcukorral kikeverjük, majd a hideg krémmel összekeverjük. Felét a piskótára kenjük.
4. A másik felét a kakaóval sötétre színezzük, a világos krém tetejére kenjük. Dermedni hagyjuk, végül az egészet olvasztott csokoládéval (lehet csokimázzal is) bevonjuk.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 257 kcal