



Hozzávalók:

1,25 kg szilva, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál zsemlemorzsza, 2 evőkanál kristálycukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj

a piskótatésztahoz:

9 tojás, 9 evőkanál kristálycukor, 9 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál cukrozatlan kakaópor

a krémhez:

1 csomag főzni való vaníliaízű pudingpor, 4 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor

a tetejére:

6-8 dkg reszelt étcsokoládé

1. A szilvát megmossuk, félbevágva kimagozzuk. Egy nagy tepsire sütőpapírt borítunk, a vajjal vagy margarinnal megkenjük, a zsemlemorzsával behintjük. A fél szilvákat üregükkel felfelé rárakjuk, a cukorral összekevert fahéjjal meghintjük.
2. A hagyományos módon piskótatésztát készítünk, azaz a tojások sárgáját a fele cukorral habosra, fehéredésig keverjük. 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 tojásfehérjét is. Kétharmadát egyenletesen a szilvára simítjuk. A többi piskótamasszát a kakaóporral megfestjük, a többi tészta csurgatjuk, és egy kicsit bele is keverjük, hogy szép „cirmos” legyen. Közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük. Ha kész, gyúrolapra borítjuk, tetejéről a sütőpapírt

lehúzzuk.

3. A krémhez a vaníliás pudingporból a tejjel és a kristálycukorral sűrű krémet főzünk, hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. A már csak langyos pudingot apránként hozzáadjuk, és ezt a krémet a szilvára simítjuk.

4. Megvárjuk míg „meghúz” rajta, végül reszelt csokoládéval megszórva díszítjük. Kockákra vágva tálaljuk.

Kb. 28 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 176 kcal