



Hozzávalók

a tésztához: 8 nagy tojás, 52 dkg porcukor, 2 dl + 1 evőkanál szobahőmérsékletű víz, 2 dl + 1 evőkanál olaj, 1,5 csomag sütőpor, 52 dkg finomliszt vagy rétesliszt (felesben a legjobb), 2 púpozott evőkanál keserű kakaópor

a forma kikenéséhez: 4-5 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 4 evőkanál finomliszt

a krémhez: 2 csomag (8 dkg) főzni való puncsízű pudingpor, 7,5 dl tej, 5 evőkanál kristálycukor, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 30 dkg porcukor, 3 evőkanál rum (ez el is maradhat)

a tetejére: 30 dkg étcsokoládé, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a tojások sárgáját először a porcukorral, majd a vízzel meg az olajjal jól kikeverjük. A sütőport a liszttel összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. A masszát kétfelé vesszük (úgy a legkönnyebb, ha két egyforma edénybe szedjük szét).
2. Az egyiket a kakaóporral barnára „festjük”, és 1-1 evőkanál vizet meg olajat adunk még hozzá, nehogy kiszáradjon. A tojásfehérjét kemény habbá verjük; felét az egyik, felét a másik masszába forgatjuk.
3. Külön-külön, kivajazott, belisztezett kb. 1 liter űrtartalmú őzgerincformákba töltjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C)

kb. 45 percig sütjük. Akkor jó, ha a beleszúrt tűre nem tapad ragacsos massa.

4. Ha kihűlt, vágódeszkára borítjuk, és a tetejét - ami sütésnél általában felpúposodik - egyenesre vágjuk; ez lesz ugyanis majd az alja. A forma bordamélyedéseinél felszeleteljük.

5. A krémhez a pudingport a tejjel meg a kristálycukorral az előírás szerint sűrű krémmé főzzük. A puha vaját először magában, azután a porcukorral jól kikeverjük és kanalanként hozzáadjuk a kihűlt puncspudingot meg a rumot is.

6. Ezzel a krémmel egymáshoz „ragasztjuk” a tésztát úgy, hogy a fehéret mindig a barna kövesse. Így egy „méteres” vagy két kisebb rudat kapunk.

7. A csokoládét a vajjal vízgőzre téve felolvasztjuk, kissé hűlni hagyjuk, végül egyenletesen a tésztára kenjük. Megvárjuk amíg megdermed, alufóliába csomagoljuk és jól behűtjük. Kissé ferdén szeleteljük fel.

Jó tanács

- Ha nincs két egyforma őzgerincformánk, akkor a tojásfehérjét külön verjük fel a tésztákhoz, nehogy összeessen amíg a másik lap sül.

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll. Lefagyasztható.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy szelet: 339 kcal