



Hozzávalók

a sárga tésztához: 16 dkg vaj vagy sütőmargarin, 16 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja, 3 tojás, 12 dkg finomliszt, 1 csapott mokkáskanál sütőpor

a tepszi kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin és finomliszt

a barna tésztához: 16 dkg vaj vagy sütőmargarin, 16 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 tojás, 10 dkg finomliszt, 2 dkg keserű kakaópor, 1 csapott mokkáskanál sütőpor

a töltelékhez: 30 dkg sárgabaracklekvár

a csokoládémázhoz: 20 dkg porcukor, 4 evőkanál keserű kakaópor, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A sárga tésztához a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a reszelt citromhéjat habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojások sárgáját, a lisztet és a sütőport.
2. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, vigyázva a kikevert tojásos masszába forgatjuk. Egy nagy tepsit vajjal kikenünk, liszttel behintjük (de az is jó, ha sütőpapírral kibéleljük), a sárga tésztát beleöntjük, és egyenletesen elsimítjuk benne.
3. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-25 perc alatt megsütjük. (Akkor jó, ha a teteje világosbarna, és a beleszúrt tűre már nem ragad a massa.) Amíg sül, a barna tésztát a sárgához hasonlóan, a kakaóporral kiegészítve kikeverjük.

4. A megsült sárga tésztát ügyesen a gyúródeszkára borítjuk. Megvárjuk, míg a tepsi kihűl, majd újból kikenjük, belisztezzük és a barna tésztát beleöntjük. Ugyanúgy sütjük meg, mint az előző tésztát.
5. Amikor kihűltek, a két kész tészta lapot hosszában pontosan kettévágjuk, majd a lapokat lekvárral megkenjük és összeragasztjuk: a sárga lapra tesszük a barnát, majd ismét sárgát, arra pedig barnát.
6. Az így kapott sütemény tetejére egy nagyobb vágódeszkát vagy sima tálcát fektetünk, és arra egy félkilós súlyt vagy valami nehezekeket teszünk, amivel egy órára lenyomtatjuk.
7. A nehezekeket levéve a süteményt keresztben éles késsel kb. 1,5 centi széles szeletekre vágjuk. Ezeket váltakozva (ügyelve, hogy a sárgára kakaós rész kerüljön), lekvárral „összeragasztva” hosszában egymásra rakjuk. 4 szeletből lesz egy rúd.
8. A kész rudakat csokimázzal bevonjuk. Ehhez a hozzávalókat 3 evőkanál vízzel elkeverjük, és lassú tűzön megmelegítjük, hogy a margarin elolvadjon benne, de forralni nem kell. Még melegen a tészta tetejére és oldalára kenjük. Néhány óra múlva szeletelhetjük.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 3 napig, hűtőszekrényben 1 hétig eláll.

kb. 15 főre

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy adag: 536 kcal