



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 6 evőkanál porcukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 evőkanál finomliszt, fél csomag sütőpor, 2 evőkanál keserű kakaópor

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

1 csomag (49 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 3 dl tej, 25-30 dkg porcukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 2 evőkanál rum

a tetejére:

6 dl habtejszín, 1 csomag habfixáló, 3-4 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál keserű kakaópor

1. A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. Az olvasztott, de nem meleg vajat (margarint) belecsurgatjuk, 1-2 percig tovább keverjük. A lisztet a sütőporral és a kakaóval összeforgatjuk, egyharmadát az előzőekre szitáljuk, de még nem keverjük el. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, egyharmadát a masszára kanalazzuk, óvatosan összeforgatjuk. A többi kakaós lisztet és tojáshabot ugyanígy, két részletben hozzáadjuk.

2. Egy nagytepsit kikenünk, belisztezzük, és a tésztát 30 x 30 centi nagyságban rásimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük.

3. A krémhez a pudingport a tejben, 10 dkg porcukorral ízesítve sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) először magában, majd a többi porcukorral keverjük habosra. A fölengedett, puha gesztenyemasszát átpasszírozzuk, a cukros vajhoz (margarinhoz) keverjük a hideg vaníliakrémmel együtt, a rummal ízesítjük. Egyenletesen a tésztára kenjük.

4. A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé először a habfixálót, majd apránként a cukrot szórjuk bele. Egyenletesen a gesztenyekrémmre simítjuk, a tetejére kakaóport szitálunk, és rövid időre behűtjük, hogy egy kicsit megdermedjen. Forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

36 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 204 kcal