



Hozzávalók

a tésztához: 6 tojás, 6 evőkanál (kb. 12 dkg) kristálycukor, 6 evőkanál (kb. 12 dkg) finomliszt, 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor, 2 evőkanál hideg víz

a kiborításhoz:

1 evőkanál finomliszt

a töltéshez:

40-45 dkg sárgabaracklekvár, 2-3 evőkanál rum

a bevonáshoz:

20 dkg étcsokoládé

1. A tojások sárgáját a cukorral fehérédésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A lisztet hozzáadjuk, elfelezzük, és az egyiket a kakaóval és a vízzel eldolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, felét az egyik, a többit a másik masszába forgatjuk.

2. Egy kb. 23 centi átmérőjű tortaformát sütőpapírral kibélelünk, de az is jó, ha kivajazzuk. A kétféle tésztát evőkanállal, váltakozva belerétegezzük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 40 percig sütjük.

3. Amikor kihűlt, lapjában 3 részre vágjuk. A lekvárt a rummal kikeverjük, a tésztát ezzel töltjük úgy, hogy az oldalára meg a tetejére is jusson. Kb. 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük. Végül olvasztott csokoládéval a tetejét és az oldalát bevonjuk, még melegen bejelöljük a későbbi szeletek helyét, dermedni hagyjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + amíg hűl

Egy szelet: 216 kcal