



### Hozzávalók

#### a tésztához:

4 tojás, 16 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél csomag (1 kiskanál) sütőpor, 14 dkg finomliszt

#### a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

#### a töltéshez:

1 csomag (40 gramm) eperízű vagy puncsízű pudingpor, 5 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 50

dkg málna (idényen kívül fagyasztott is lehet)

a zseléhez:

1 csomag piros tortazselépor

a díszítéshez:

tejszínhab

1. A tésztához a tojások sárgáját a kétféle cukorral 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. Az olvasztott vajat belesurgatjuk. A sütőporral összeforgatott lisztet hozzáadjuk, majd belekeverjük a kemény habbá vert tojásfehérjét.
2. Egyenletesen egy kikent, belisztezett gyümölcstorta-formába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-30 percig sütjük.
3. A pudingporból a tejjel, a kétféle cukorral édesítve sűrű krémet (pudingot) főzünk. Még melegen a tortalapra simítjuk (hidegen már nem kenhető, csak szeletelhető). A tetejét málnával azonnal kirakjuk, a gyümölcsöt egy kicsit a krémbe is nyomkodjuk, dermedni hagyjuk.
4. Végül az előírás szerint elkészített zselével bevonjuk. Ha utóbbi megkocsonyásodott rajta, a tortát forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Díszíthetjük tejszínhabbal is.

8 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy szelet: 556 kcal