Hozzávalók
a tésztához:
12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 dkg porcukor, 3 tojás, 9 dkg kristálycukor, 11 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 2,5 dkg étkezési keményítő, 2,5 dkg tejpor
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin, finomliszt
a szóráshoz:
2-3 evőkanál kristálycukor
a krémhez:
5 dl tej, 1 vaníliarúd, 8-10 tojássárgája, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag (40 gramm) főzni való vanília ízű pudingpor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin
a sziruphoz és a torta összeállításához:
2 dl víz, 2 csapott evőkanál kristálycukor, 2-3 evőkanál baracklekvár
a díszítéshez:
4 dl habtejszín, 3-4 evőkanál kristálycukor, maréknyi vékony lapocskákra vágott mandula, 6-8 dkg ét- vagy tejcsokoládé

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgáját. A tojásfehérjét habbá verjük, a végefelé több részletben beleszórjuk a kristálycukrot is. A lisztet a sütőporral, a keményítővel és a tejporral összekeverjük. Egyharmadnyi cukros tojáshabot a vajas (margarinos) masszára teszünk, egyharmadnyi lisztes keveréket rászitálunk, majd óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztes keveréket ugyanígy, két részletben hozzáadjuk.
2. Egy 24 centi átmérőjű tortaformát kikenünk, belisztezünk, és a massza felét belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) kb. 15 perc alatt megsütjük, de vigyázzunk, hogy ne szárítsuk ki. Ha kész, a sütőből kivesszük, és a tortakarikából egy cukorral behintett sütőpapírra borítjuk át. A maradék tésztából még egy kerek lapot sütünk ugyanígy.
3. A krémhez a tejet a vaníliarúd kikapart belsejével fölforraljuk, majd hűlni hagyjuk, hogy a vanília íze jól átjárhassa. A tojássárgáját a cukorral jó habosra keverjük, a pudingport és kb. 1 deci tejet hozzáadunk, simára keverjük. A többi tejet fölforraljuk, a pudingporos keveréket hozzáadjuk, szüntelenül kevergetve sűrűre főzzük. Többször belekeverve hűlni hagyjuk, majd jól kikeverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) először magában keverjük habosra, majd kanalanként a vaníliakrémet is beledolgozzuk. A sziruphoz a vizet a cukorral fölforraljuk, hűlni hagyjuk.

4. Következhet a torta összeállítása. A tortaformában lévő tortalapot a fele sziruppal meglocsoljuk, a fele lekvárral vékonyan megkenjük. A fele vaníliakrémet rákenjük. Erre a másik tészta kerül, amit a maradék sziruppal meglocsolunk, lekvárral megkenjük, a vaníliakrém másik felét rásimítjuk. Hűtőszekrénybe tesszük 2-3 órára, hogy megdermedjen.
5. A tortát forró vízbe mártott késsel körbevágjuk a tortaforma mentén, amit leemelünk róla. A torta oldalát kb. 2 dl kemény habbá vert, cukorral ízesített tejszínnel körbekenjük, majd a megpirított, de már kihűlt mandulalapocskát nekinyomjuk (panírozzuk). A többi tejszínhabot habzsákba töltjük, a torta tetejét körben ezzel díszítjük, a torta közepét pedig reszelt csokoládéval szórjuk meg. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

Jó tanács:
Azt a sok tojásfehérjét, ami ennek a tortának a készítésekor megmarad, gyümölcskenyérhez vagy epres, csokoládés őzgerichez használhatjuk el.

16 szelet
Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + dermesztés
Egy szelet: 534 kcal