



Hozzávalók:

8 tojás, 24 dkg kristálycukor, 4 evőkanál rum, 1 csomag sütőpor, 24 dkg kukoricaliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, kukoricaliszt

a töltéshez:

40 dkg eper, málna vagy ribiszkelekvár

a díszítéshez:

10 dkg őrölt mogyoró

1. A tojások sárgáját a cukor felével jó habosra keverjük, majd a rumot hozzáadjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Két-három részletben a cukros tojássárgájába forgatjuk, közben ugyancsak részletekben, a sütőporral összekevert lisztet is hozzáadjuk.
2. Egy 26 centi átmérőjű tortaformát kivajazunk, a kukoricaliszttel behintjük, és a massa egyharmadát (kb. 2 merőkanálnyi) belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb.15 percig sütjük. Ha kész, alávágunk, a formáról még melegen leemeljük. A maradék masszából ugyanígy még két lapot sütünk.
3. A lekvárt habverővel kikeverjük, majd a tortalapokat ezzel megtöltve egymásra illesztjük úgy, hogy a tetejére meg az oldalára is jusson belőle. Végül a torta tetejére és oldalára őrölt mogyorót hintünk. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük fel. Frissen a legfinomabb, mert a kukoricaliszttel sült tészta hamar kiszárad. Ha nem fogy el aznap, a cukros tojássárgájához 10 deka olvasztott vajat is keverjünk, így nem lesz olyan száraz.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 262 kcal