



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 12 dkg kristálycukor, 12 dkg
finomliszt, fél csomag sütőpor

a csokoládékrémhez:

6 dl tej, 2 csomag (80 gramm) főzni való
csokoládézű pudingpor, 15 dkg
kristálycukor, 3 evőkanál cukrozott instant
kakaópor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltéshez:

1 kisebb fonott kalács (kb. 30 dkg), 25-30

dkg sárgabaracklekvár

a díszítéshez:

1 csomag habfixálópor, 2 dl habtejszín,

reszelt csokoládé

1. A tésztához a tojássárgáját a cukor egyharmadával habosra keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a maradék cukrot is beleszórjuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A kétféle tojásos masszát laza mozdulatokkal egymásba forgatjuk, közben apránként beleszítáljuk a lisztet is. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük.
2. A krémhez 5 deci tejet főlforralunk. A maradék 1 decit a pudingporral, a cukorral és a kakaóporral simára keverjük. A forró tejhez öntjük, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. A tűzről levéve a vajat vagy margarint is hozzáadjuk. Jó 1 óra múlva, amikor teljesen kihűlt, habosra keverjük.
3. A kalácsot kisujjni vastagon fölszeleteljük. A tésztát lapjában kettévágjuk, az egyiket tálra tesszük. A krém egynegyedét egyenletesen rákenjük. Erre kalácsszeleteket és eltört darabokat rakunk úgy, hogy kiadja a kör formát. Először a lekvár felét, majd újabb egynegyednyi krémet kenünk rá. Ismét kalács, lekvár, majd krém következik. A másik tésztakoronggal beborítjuk, végül a maradék krémmel a tetejét és az oldalát körbekenjük. Egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük, hogy az íze összeérjen.
4. Tálaláskor habfixálóval "erősített" tejszínhabot nyomunk a tetejére, amire egy kevés csokoládát reszelünk.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy darab: 544 kcal