



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 18 dkg kristálycukor, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél csomag sütőpor, 14 dkg finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

1 csomag (4 dkg) vaníliaízű főzni való pudingpor, 4-5 evőkanál kristálycukor, 5 dl tej, 50 dkg eper vagy málna

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukorral 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. Az olvasztott vajat (margarint) belecsorgatjuk, a sütőporral összekevert lisztet hozzáadjuk, majd beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is.

2. Egyenletesen egy kikent, belisztezett, gyümölcstortaformába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 15-20 percig sütjük.

3. A pudingporból a cukorral és a tejjel az előírás szerint pudingot főzünk. Még melegen a tortalapra simítjuk és a lecsumázott, félbevágott eperszemekkel vagy málnával megrakjuk, egy kicsit a krémbe is nyomkodjuk.

8 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra+ dermedtés

Egy szelet: 394 kcal • fehérje: 7,8 gramm • zsír: 12,8 gramm • szénhidrát: 61,5 gramm • rost: 2,1 gramm • koleszterin: 119 milligramm