



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg sütőmargarin vagy vaj, 25 dkg kristálycukor, 1 csomag vaniliás cukor, 6 tojás, 35 dkg finomliszt, 1 csomag (12 gramm) sütőpor, 2 evőkanál cukrozatlan kakaópor

a tepsi kikenéséhez:

sütőmargarin vagy vaj, finomliszt

a tésztára:

50-60 dkg egres (fagyasztott is lehet)

a krémhez:

1 csomag (52 gramm) főzni való csokoládézű pudingpor, 4 dl tej, 20 dkg sütőmargarin vagy vaj, 15 dkg porcukor, 2 evőkanál rum

a csokoládémázhoz:

4 evőkanál keserű kakaópor, 4 evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál víz, 8 dkg sütőmargarin vagy vaj

1. A tésztához a puha margarint a kétféle cukorral jó habosra keverjük, majd egyesével beledolgozzuk a tojások sárgáját is. A lisztet a sütőporral összekeverjük, az előzőekhez adjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatos mozdulatokkal a lisztes keverékbe forgatjuk. Kettéosztjuk, az egyik felébe laza mozdulatokkal belekeverjük a kakaót is.
2. Egy nagytepsit margarinnal kikenünk, belisztezzük, a fehér tésztát elsimítjuk benne. A kakaókat rákenjük - nem baj, ha ez nem sikerül egyenletesen.
3. Az egrest, miután bajuszát levágtuk, megmossuk, lecsöpögtetjük. A nagyobb szemeket félbevágjuk, a tésztára szórjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 30 percig sütjük.
4. A krémhez a pudingport a tejben sűrűre főzzük, hűlni hagyjuk. A puha margarint először magában, azután a porcukorral keverjük habosra. A kihűlt tejes krémet jól kikeverjük, majd részletekben hozzáadjuk a cukros margarint is, közben a rummal ízesítjük.
5. A kihűlt gyümölcsös tésztára simítjuk, és 1-2 órára betesszük a hűtőszekrénybe, hogy egy kicsit megdermedjen.
6. A mázhoz valókat egy kis lábasba rakjuk, kevergetve 1-2 perc alatt simára főzzük, a tűzről lehúzzuk. Amikor már csak langyos, a sütemény tetejére simítjuk, dermedni hagyjuk. Tálaláskor forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

40 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 206 kcal • fehérje: 3,3 gramm • zsír: 11,1 gramm • szénhidrát: 22,7 gramm •  
rost: 1,8 gramm • koleszterin: 51 milligramm

Nehézségi foka: ●●○○○○