



Hozzávalók:

1 kg szeder (idényen kívül fagyasztott is lehet), 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 evőkanál kristálycukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj a piskótatésztahoz:

9 tojás, 9 evőkanál kristálycukor, 8 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál keserű kakaópor

a krémhez:

1 csomag főzni való csokoládé ízű pudingpor, 4 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor

a tetejére:

reszelt csokoládé

1. A szedret megmossuk, lecsöpögtetjük. Egy nagy tepsibe sütőpapírt borítunk, a vajjal megkenjük, a zsemlemorzzával behintjük. A szedret egyenletesen rászórjuk, a cukorral összekevert fahéjjal meghintjük.
2. A hagyományos módon piskótatésztát készítünk, azaz a tojások sárgáját a fele cukorral habosra, fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a maradék cukrot is beleszórjuk. A lisztet a kakaóporral összeforgatjuk, először a cukros tojássárgával keverjük össze, majd beleforgatjuk a tojáshabot is. Egyenletesen a szederre simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük. Ha kész, gyúrolapra borítjuk, tetejéről a sütőpapírt lehúzzuk.
3. A krémhez a csokoládé ízű pudingporból a tejjel és a kristálycukorral sűrű krémet főzünk, majd hűlni hagyjuk, azután krémesre keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. Apránként a csokikrémhez adjuk, majd a szedres piskótára simítjuk. Megvárjuk amíg meghúz rajta, végül reszelt csokoládéval megszórva díszítjük. Kockákra vágva tálaljuk.

28 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 239 kcal • fehérje: 3,8 gramm • zsír: 11,4 gramm • szénhidrát: 29,8 gramm • rost: 1,8 gramm • koleszterin: 82 milligramm