



Forrás: Rama recepttár  
Fotó: Dágány Ferenc

Hozzávalók  
a tésztához:

14 dkg porcukor, 20 dkg vaj vagy  
sütőmargarin, 1 csomag vaníliás cukor, 10  
tojás, 1 citrom reszelt héja, 5-6 evőkanál  
citromlé, 32 dkg finomliszt, csipetnyi só, 4  
dkg cukrozatlan kakaópor, 1 csomag  
sütőpor, 50 dkg kivi, 1 nagy doboz (465  
gramm) őszibarack befőtt

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a tetejére:

1 evőkanál zselatinpor, 1 dl víz vagy a barackbefőtt leve, 6 dl habtejszín, 2 evőkanál  
cukrozott kakaópor

1. Egy tálban 10 deka porcukrot a szobameleg vajjal (margarinnal) kikeverünk, a vaníliás cukorral ízesítjük, a tojások sárgáját beledolgozzuk. Az alaposan megmosott citrom héját belereszeljük, majd kanalanként hozzákeverjük a citromlevet is. A lisztet a sóval, a kakaóval és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. A kivit meghámozzuk, 0,5 centis kockákra vágjuk, a tésztába keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék porcukrot is hozzáadjuk. Egy keveset a kakaós, kivis masszával összekeverünk, így puhább lesz, könnyebb beleforgatni a maradék tojáshabot.
3. Egy nagy tepsit kivajazunk, belisztezzük, majd a tésztát egyenletesen rásimítjuk. A barackbefőttet lecsöpögtetjük, fől szeleteljük, szépen a tésztára rakjuk, kicsit bele is nyomkodjuk. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) 25-30 perc alatt megsütjük.
4. A zselatint vízben (még jobb a befőtt leve) kevergetve addig melegítjük, míg föl nem olvad. A tejszínt kemény habbá verjük, - kedvünkre egy kicsit meg is édesíthetjük -, a már csak langyos zselatint belekeverjük. A kihűlt tésztára simítjuk, dermedni hagyjuk, végül a tetejére kakaóport szitálunk.

40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 170 kcal