



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt, 5 dkg keserű kakaópor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, 2 tojás, 4 evőkanál méz, 5 evőkanál tej, 16 evőkanál porcukor, 6 dkg zsír, kb. 3 evőkanál tejföl a tészta meglocsolásához:

kb. 1 dl rum (lehet rumaroma is)

a krémhez:

2 csomag (80 gramm) főzni való vanília ízű pudingpor, 6 dl tej, 25 dkg sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor

a rétegezéshez:

kb. 15 dkg sűrű pikáns lekvár

a csokoládémázhoz:

20 dkg étcsokoládé, 1-2 evőkanál olaj

1. A tésztához valókat a liszt, a kakaó, a szóda-bikarbóna és a tejföl kivételével tűzálló tálba rakjuk, majd vízgőz fölött, kb. 15 perc alatt kicsit sűrű, enyhén karamellszínű masszává főzzük. A tűzről levéve azonnal összegyúrjuk a szóda-bikarbónával és a kakaóval elkevert liszttel, közben annyi tejfölt adunk hozzá, hogy közepesen kemény, jól formálható tészta legyen belőle.

2. Nyomban négy részre osztjuk és az egyiket enyhén meglisztezett gyúrólapon, kb. 25×30 centis lappá nyújtjuk. A nagytepsi hátára fektetjük és előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 6 percig sütjük, vigyázva, mert gyorsan megéghet. A másik három lapot ugyanígy sütjük meg. Hűlni hagyjuk, majd egy ecset segítségével a rummal lekenjük, meglocsoljuk.

3. A krémhez a pudingport a tejben simára keverjük, majd továbbra is keverve sűrűre főzzük. Megvárjuk amíg kihűl, azután elektromos habverővel kikeverjük. A puha (szobahőmérsékletű) margarint először magában, majd a porcukorral és a vaníliás cukorral keverjük habosra. Kanalanként a sűrű tejes krémbe dolgozzuk.

4. Következhet a sütemény összeállítása. Az alsó tésztalapot a fele krémmel egyenletesen megkenjük. Egy tésztalapot ráillesztünk, ezt a lekvárral kenjük meg. Következik a harmadik tésztalap, amit a maradék krémmel egyenletesen megkenünk, a negyedik tésztalapot ráfektetjük.

5. A tetejére csokoládémázat kenünk. Ehhez az étcsokoládét egy tűzálló tába tördeljük és vízgőz fölött fölolvastjuk. Elkeverjük benne az olajat, igaz, hogy így nehezebben köt meg,

de szép fényes lesz.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 315 kcal