



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojássárgája, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2-2,5 dl tej, 1 csomag sütőpor, 30 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), 2 evőkanál keserű kakaópor

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

6-8 evőkanál sárgabaracklekvár

a habhoz:

4 tojásfehérje, 1 evőkanál citromlé, 30 dkg kristálycukor

a díszítéshez:

5-6 dkg reszelt tejszokoládé

1. A tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel 4-5 perc alatt fehéredésig, habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) margarinnal tovább dolgozzuk, majd 2 deci tejet és a sütőporral összeforgatott lisztet hozzáadjuk. A masszát kettéosztjuk, egyik felét a kakaóval sötétre színezzük.

2. Egy kb. 30 x 25 centis peremes tepsit margarinnal kikenünk, majd a kétszínű tésztát evőkanállal, felváltva (egy sárga, egy kakaós) beleszagatjuk. Ha túl sűrű lenne a tészta, egy kevés tejjel hígíthatjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük. Ha kész, a sütőt a legkisebb lángra (50-60 °C) állítjuk. A tészta tetejét a lekvárral egyenletesen megkenjük.

3. Amíg a tészta sül, a tojásfehérjét egy kisebb lábasba (habüstbe) tesszük, kemény habbá verjük, a citromlevet és a cukrot két-három részletben hozzáadjuk, pár percig tovább verjük. Egy nagyobb lábasba annyi vizet töltünk, hogy amikor a kicsit belerakjuk, annak kb. a feléig érjen, és együtt a tűzre tesszük. 2-3 percenként habverővel verünk rajta egy kicsit. Fontos, hogy az alsó lábasban a víz éppen csak gyöngyözve forrjon. Kb. 25 perc elteltével szinte krémszerűen sűrű massa lesz belőle.

4. Ezt a habot a lekvárral megkent tésztára simítjuk, a már éppen csak meleg (50-60 °C -os) sütőbe toljuk, ahol a habot kb. 50 percen át sütjük, pontosabban szárítjuk. Ha kihűlt, forró vízbe mártott késsel folszeleteljük. Tetejét reszelt csokoládéval díszítjük.

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 255 kcal • fehérje: 4,4 gramm • zsír: 6,6 gramm • szénhidrát: 44,5 gramm •
rost: 0,8 gramm • koleszterin: 56 milligramm