



Hozzávalók:

7 tojásból sült piskótakorong (receptjét lásd külön), 0,5-0,5 dl rum és tej, 1 tojás, 15 dkg porcukor, 1 dl erős feketekávé, 2 evőkanál keserű kakaópor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5-5 dkg mazsola és dióbél
a bevonáshoz: 1 csomag főzni való (40 gramm) puncs ízű pudingpor, 4 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor
a díszítéshez: 3-4 dkg étcsokoládé

1. A munkát a piskóta sütésével vagy vásárlásával kezdjük. Ezután tetejéről lapjában egy ujjnyi vastag szeletet levágunk, félretesszük. A nagyobb résznek a belsejét kiskanállal kivájjuk úgy, hogy 1 centi vastag fala maradjon. Ezt a keretet és a levágott lapot a rum meg a tej keverékével meglocsoljuk.
2. A tojást a porcukorral, a kávéval és a kakaóval lábasba töltjük, vízgőzre állítjuk, kevergetve fölforraljuk, ezalatt besűrűsödik, de a tűzről azonnal lehúzzuk, különben összegeorhat.
3. A vajat beledobjuk, ha fölolvadt, a mazsolát, a durvára vágott diót és a kivájt piskótát is hozzáadjuk. Azon melegében a torta „hasába” töltjük, tetejét visszaillesztjük. Hűtőszekrényben egy éjjelen át dermedtjük, hogy íze jól összeérjen.
4. A puncsízű pudingport a tejjel és a cukorral kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. Még melegen a torta tetejére és oldalára simítjuk.
5. Vékony csíkban olvasztott csokoládét csurgatunk a tetejére, végül hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Letakarva hűtőszekrényben 4 napig eláll.

12 szelet

Elkészítési idő: 30 perc + dermedtés

Egy szelet: 408 kcal