



Hozzávalók:

6 tojás, 12,5 dkg kristálycukor, 15 dkg finomliszt, 7,5 dkg étkezési keményítő, 1 csomag sütőpor, 6 evőkanál rum, 7-8 evőkanál narancs - vagy sárgabaracklekvár, 2 csomag vaníliás cukor, 2 narancs, 1 citrom
a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt
a mázhoz:

20 dkg porcukor, 1 narancs leve
az oldalára:

10 dkg piskótamorzsa

1. A tojások sárgáját a cukor kétharmadával fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a maradék cukrot is hozzáadjuk. A lisztet a keményítővel és a sütőporral összeforgatjuk, egyharmadát a cukros tojássárgájára szitáljuk. A tojás hab harmadát rátesszük, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A többi hozzávalót ugyanígy, két részletben adjuk hozzá.
2. A masszából kikent, belisztezett tepsire 3, egyenként kb. 24 centi átmérőjű kerek lapot kikenünk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 16-18 percig sütjük.
3. Ha kihültek, két lapot 2-2 evőkanál rummal meglocsolunk, 2-2 evőkanál lekvárral megkenünk. Az egyiket a tortaformába tesszük. A harmadik lapot 2-3 centis kockákra vágjuk. A maradék rumot és lekvárt a vaníliás cukorral együtt egy lábásba töltjük. A gyümölcsök levét kifacsarjuk - összesen 3 decinek kell lennie - és az előzőekre öntjük. Kevergetve fölforraljuk, majd a piskótakockákkal összekeverjük. Egyenletesen a tortakarikában lévő piskótára halmozzuk, egy kicsit le is nyomkodjuk. A másik piskótakorongot lekváros oldalával lefelé rátesszük, majd a tortát hűtőszekrényben 2-3 órán át dermesztjük.
4. A mázhoz a porcukrot 0,75 deci narancslével kevergetve felforraljuk. A tűzről levéve egyenletesen a torta tetejére simítjuk, de az sem baj, ha lecsurog belőle az oldalára is. Késsel a szeletek későbbi helyét bejelöljük, mert ha a máz megkötött rajta, törik. Tálalás előtt a torta oldalához piskótamorzsát nyomunk.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermesztés

Narancsos puncstorta

Egy adag: 239 kcal