



Hozzávalók

az omlós tésztához:

10 dkg finomliszt, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3,5 dkg porcukor, csipetnyi só, fél citrom reszelt héja, 1 tojássárgája a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt a piskótatésztához:

3 tojás, 3-3 evőkanál kristálycukor és finomliszt

a krémhez:

5 dl tej, 3-4 evőkanál kristálycukor, 1

csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor

a rétegezéshez:

6-8 evőkanál málnalekvár

a tetejére:

50 dkg málna (fagyasztott is lehet), 2 csomag (2,4 dkg) piros tortazselépor, 5 evőkanál kristálycukor, pár csepp citromlé

a díszítéshez:

3 dl habtejszín

1. Az omlós tésztához a lisztet a vajjal elmorzsoljuk, a többi hozzávalóval gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, cipóvá formáljuk, és hűtőszekrényben fél órán át pihentetjük.
2. Közben egy 24 centi átmérőjű tortaformában a hozzávalókból piskótalapot sütünk (elkészítését lásd a piskótakorong receptjénél). Az omlós tésztát egy ugyanakkora, kivajazott, belisztezett tortaformába nyomkodjuk, mint a piskótát, és a még közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk kihűlni, azután a fele lekvárral megkenjük. A piskótalapot ráillesztjük, a maradék lekvárral megkenjük.
3. A krémhez valókat egy lábasba tesszük, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd még melegen a piskótára kenjük.
4. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, majd a tetejét a leöblített málnaszemekkel kirakjuk (ha fagyasztottat használunk, akkor fölengedjük, lecsöpögtetjük).
5. A tortazseléport az előírás szerint 6 deci vízbe szórjuk, a cukorral és a citromlével ízesítve felfőzzük. Még melegen a málnára locsoljuk, majd hűtőszekrénybe tesszük, míg meg nem szilárdul.
6. Tálaláskor a tortát forró vízbe mártott késsel körbevágjuk, majd a tortaformát leemeljük

róla. A tetejét és az oldalát tejszínhabbal díszítjük.

Jó tanács

- Júniusban és júliusban friss málnából, az év többi hónapjában fagyasztottból készíthető.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 283 kcal