



a díszítéshez:
8-10 dkg mazsola

Hozzávalók

a tésztához:

15 dkg mazsola, 1 dl rum, 8 tojás, 25 dkg porcukor, csipetnyi só, 20 dkg finom- vagy rétesliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

4 tojás, 25 dkg kristálycukor, 1-2 csomag vaníliás cukor,

30 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A mazsolát szárazon megtisztítjuk, majd a rummal meglocsoljuk, és egy éjjelen át állni hagyjuk.
2. A krémhez a tojásokat tűzálló tálban kissé felferjük, a kétféle cukorral tovább habosítjuk. A vajat belemorzsoljuk (akkor jó, ha szobahőmérsékletű) és vízgőzre állítjuk. Kevergetve krémesre főzzük, ez legalább 30 perc. Hűlni hagyjuk, majd egy éjjelen át hűtőszekrényben dermedtjük, csak így lehet másnap jó habosra keverni.
3. A tésztához a tojások sárgáját a porcukorral fehéredésig keverjük. A lecsöpögtetett mazsolát hozzáadjuk. A tojásfehérjét csipetnyi sóval kemény habbá verjük, egyharmadát a cukros tojássárgájához tesszük. A liszt egyharmadát rászitáljuk, óvatosan - nehogy törjük - átforgatjuk. A maradék lisztet és tojáshabot ugyanígy, két részletben adjuk hozzá.
4. Egy 24 centi átmérőjű, kivajazott, belisztezett tortaformába simítjuk, majd a közepesenél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 40 percig, tűpróbáig sütjük. Ha kihűlt, lapjában 3 részre vágjuk, a mazsola áztatásához használt rummal meglocsoljuk. A krémmel megtöltjük, és a tetejét meg az oldalát is megkenjük vele. A tetejét mazsolával megszórjuk, majd a tortát pár órára a hűtőszekrénybe tesszük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy szelet: 429 kcal