



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 15 dkg barna cukor, 3 dkg keserű kakaópor, 12 dkg finomliszt

a krémhez:

50 dkg készen kapható rózsaszín marcipánmassza, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

1. A tésztához a tojássárgáját a cukor kétharmadával jól kikeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Két - három részletben a cukros tojássárgájába forgatjuk, közben ugyanígy, részletekben a kakaóval összekevert lisztet is beleszítáljuk.
2. Kivajazott, belisztezett vagy sütőpapírral bélelt 26 centi átmérőjű tortaformában egyenletesen elsimítjuk. Közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük. (Miután majd 3 részre kell vágni, készíthetjük úgy is, hogy a masszát eleve 3 lapnak kikenve sütjük meg.)
3. A krémhez a marcipánt lereszeljük vagy ledaráljuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat krémesre keverjük, majd apránként hozzákeverjük a marcipánt.
4. A piskótakorongot lapjában 3 részre vágjuk, majd a marcipánkrémmel megkenjük úgy, hogy a tetejére meg az oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük. Még díszesebb, ha marcipánfigurákkal ékesítjük a tetejét, amit vehetünk készen, de magunk is elkészíthetjük.

kb. 16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 460 kcal