

Puncskocka

Hozzávalók:

a tésztához:

8 db tojás

16 dkg porcukor

25 dkg liszt

1 citrom reszelt héja

1 tasak sütőpor

pici só

a krémhez:

2,5 dl tej

1 tasak puncsízű pudingpor

15 dkg vaj/margarin

10+5 dkg porcukor

kb. 2-3 evőkanál meggylekvár

5 dkg aszalt meggy/cseresznye

1 evőkanál kakaópor

3 cl rum

a mázhoz:

20 dkg porcukor

2-3 evőkanál citromlé (esetleg víz vagy rum)

néhány csepp piros ételszínezék

20 szelet/5308 kcal, 1 szelet/265kcal

Elkészítés:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá felverjük, a sárgáját a cukorral habosra kikeverjük. A lisztet a sütőporral, cukorral és citromhéjjal összekeverjük, majd apránként a tojássárgás krémhez adjuk, végül óvatosan, hogy a hab ne törjön össze, hozzávegyítjük a tojáshabot is. A sütőt 180 fokra előmelegítjük, és egy kb. 20x28 cm-es, sütőpapírral kibéelt tepsiben a piskótamasszából három lapot sütünk. Az aszalt gyümölcsöt felaprózzuk, és a rumot ráöntve, állni hagyjuk. A vajat/margarint 10 dkg porcukorral habosra kikeverjük. A pudingport a maradék 5 dkg cukorral és a tejjel csomómentesre elkeverjük, és sűrű pudingot főzünk belőle. Amikor a puding kihűlt, apránként krémesre keverjük a vajjal/margarinnal. Az egyik kihűlt piskótalapot kisebb darabokra tördeljük, a lekvárral, kakaóval, aszalt gyümölccsel, rummal együtt a vajás krémben jól elkeverjük. A tölteléket az egyik piskótalapra simítjuk, majd befedjük a másik lappal. Az oldalát többszörösen összehajtogatott alufóliával körbetekerjük, egy deszka- vagy üveglapot rátéve kissé lenyomtatjuk. A mázhoz a porcukrot a citromlével és ételfestékkel elkeverjük, majd takaréklángon addig főzzük, amíg a cukorkristályok elolvadnak. (Ha szükséges nagyon kevés!!! citromlét, vizet még adhatunk hozzá.) A mázat még melegen a piskóta tetején elsimítjuk, hideg helyre tesszük, hogy a máz kellően megszilárduljon. Tálaláskor a tésta széleit forró vízbe mártott késsel egyenesre vágjuk, majd kb. 5x5 cm-es kockákra szeleteljük.

