

CSOKIS-MEGGYES SÜTEMÉNY



ELKÉSZÍTÉS

1. A tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral (16dkg) habosra keverjük, majd belekeverjük a puha margarint (10 dkg), a lisztet, a sütőport, a sót és a tejet. Kidolgozzuk, majd kétfelé osztjuk, és az egyik felébe belekeverjük a kakaót.

2. Kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük váltakozva, hogy márványos tésztát kapjunk. A tetejére szórjuk a lecsöpögtetett meggyet, és előmelegített sütőben kb. 25-30 perc alatt 180 fokon megsütjük.

3. A krémhez a meggylében a cukorral (15dkg) megfőzzük a pudingot. Ha kihűlt, belekeverjük a puha margarint (20dkg), és összedolgozzuk. A kihűlt piskóta tetejére kenjük a pudingos krémet, és a legtetejére csokimáz kerül.

HOZZÁVALÓK

2 db	<u>tojás</u>
25 dkg	<u>liszt</u>
2.5 dl	<u>tej</u>
1 csom	<u>sütőpor</u>
31 dkg	<u>cukor (16dkg tészta, 15dkg krém)</u>
1 csom	<u>vaníliás cukor</u>
30 dkg	<u>margarin (10dkg tészta, 20dkg krém)</u>
1 üveg	<u>meggybefőtt</u>
2 ek	<u>kakaópor</u>
kevés	<u>só</u>
4 dl	<u>meggybefőtt leve</u>
2 csom	<u>vaníliás pudingpor</u>
	<u>csokimáz</u>