

Csupa csoki csábítás (közepes méretű tepszi)

Hozzávalók:

Piskótához:

- 3 tojás
- 6 evőkanál kristálycukor
- 2 evőkanál kakaópor
- 3 evőkanál finomliszt
- 2 evőkanál rétesliszt
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- 1 teáskanál sütőpor
- Csipet só
- 4 evőkanál étolaj

Krémhez:

- 1 kis üveg mogyorókrém
- 1 zacskó féltartós habtejszín
- 1 csomag habfixáló por
- 1 csomag vaníliás cukor
- 240 ml tej
- 3 evőkanál cukor
- Fé csomag vaníliaízű pudingpor, főzős

Elkészítés:

1. Egy tálba a tojásokat habosra keverjük a cukorral, majd hozzá adjuk a többi anyagot, a sütőpapíros tepsibe öntjük és 180 fokon 15-20 perc alatt megsütjük.
2. A pudingot a cukorral megfőzzük, és hagyjuk kihűlni. A tejszínt a vaníliás cukorral és habfixszel keményre vejük, és a kihűlt pudinghoz keverjük.
3. A piskótát hosszában félbevágjuk, a felét mogyorókrémmel lekenjük, és a fele tejszínes pudinggal szintén. Rátesszük a másik piskótát, azt is lekenjük mogyorókrémmel és a tejszínes krémmel. A tetejét díszítésként csokidarával vagy kakaóporral beszórjuk.