



Pudíngkocka

Hozzávalók:

A Tésztához:

- 2 tojás
- 2 ek olvasztott méz
- 10 dkg porcukor
- Csipet só
- 10 dkg vaj vagy margarin
- 40 dkg liszt
- ½ tk szódabikarbóna

A Krémhez:

- 5 dl tej
- 2 csomag vaníliás pudingpor
- 1 ek cukrozatlan kakaópor
- 15 dkg cukor
- 15 dkg vaj vagy margarin

A Mázhhoz:

- 10 dkg étcsoki
- 2 ek étolaj

Elkészítés:

 Az egész tojásokat kikeverjük a cukorral, vajjal, sóval és mézzel, majd összedolgozzuk a szódaporral elvegyített lisztet. Összegyúrjuk, és 3 részre osztjuk. Lapossá sodorjuk és lisztezett tepsi hátán 8-10 perc alatt rózsaszínűre sütjük.

 A pudingot kikeverjük a tejjel és sűrűre főzzük. Még forrón belekeverjük a cukrot, majd kihűtjük.

 A teljesen kihűlt pudingot habosra keverjük a vajjal. A krémet kétfelé vesszük, és egyik felébe beledolgozzuk a kakaóport.

 A kihűlt lapokat megkenjük krémmel, az alsót fehérrel, a másodikat pedig kakaóssal. Ráhelyezzük a harmadik lapot, kissé lenyomjuk, majd bevonjuk csokimázzal. A csokimázhoz az étcsokit és az olajat gőz felett vagy mikróban felolvasztjuk, és alaposan összekeverjük.

 Ha a máz megkötött, a sütit lefedjük fóliával, és legalább 6-8 órán át hűtőben tartjuk, hogy a lapok megpuhuljanak, és a  szépen szeletelhető legyen.