

Jolánka

Hozzávalók:

Tészta:

30 dkg süteményliszt
1 evőkanál kakaópor
7 dkg zsír
1 db tojás
5 dkg sütőcukor
1 csomag sütőpor

Piskóta:

4 db tojás
4 evőkanál sütőcukor
4 evőkanál sütőliszt
Csipet só

Krém:

5 dl tej
1 csomag vanília pudingpor
3 evőkanál simaliszt
20 dkg vaj
20 dkg sütőcukor
1 csomag vaníliás cukor
2 evőkanál rum

Tetejére:

10 dkg bevonó csoki
5 dkg cera margarin
1 evőkanál étolaj

Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a kakaóporral, és a sütőporral, a zsírral elmorzsoljuk, a tojást, és a cukrot hozzáadjuk, és rugalmas tésztává gyúrjuk. Két részre osztjuk és letakarva pihentetjük legalább fél órát.

A hozzávalóiból elkészítjük a piskótát és kibélelünk egy tepsit sütőpapírral. A piskótamasszát a tepsibe öntjük és előmelegített sütőben 170C°-on megsütjük.

A barna tésztához a sütőpapírból levágunk ugyanolyan nagyságú 2 darabot, mint annak a tepsinek a mérete, amiben a piskótát sütöttük.

A tésztákat kinyújtjuk a levágott sütőpapírral azonos nagyságúakra, és sütőlemezen előmelegített sütőben 180C°-on megsütjük mind a két lapot.

A krémhez a tejben elkeverjük a pudingport, és a lisztet, és állandó keverés mellett sűrűre főzzük, majd kevergetve kihűtjük. A vajat, a sütőcukrot, a rumot és a vaníliás cukrot kikeverjük, és a kihűlt főzött krémhez adjuk, és laza habos krémet készítünk belőle. Lehet a robotgépet is használni a krémek kidolgozásánál, hiszen minél könnyebb, habosabb a krém, annál finomabb a süteményünk.

Az összeállításnál az egyik barna tésztalapot, megkenjük a krém egyik felével, rárakjuk a piskótát, majd a krém másik felét, ezután pedig a második barna tésztalapot. A tetejére elkészítjük a csoki mázat.

A torta bevonó csokit darabokra törjük, hozzáadjuk a margarint, és az étolajat. Mikroban felolvasztjuk, és alaposan kikeverve a süteményünk tetejére öntjük, és egyenesen elsimítjuk. Pár óra elteltével, forró vízbe mártott éles, vékony pengéjű késsel felszeleteljük. Finom, gyerekkorom idejéből való sütemény. Minden lakodalomban megtalálható volt.

