

## Méteres kalács

### Hozzávalók:

4 tojás  
25 dkg sütőcukor  
1 dl étolaj  
1 dl langyos víz  
25 dkg liszt  
1 csomag sütőpor  
1-2 evőkanál kakaópor

### Krém:

1 cs puncsízű pudingpor  
3, 5 dl tej  
20 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
1 vaníliás cukor  
4 evőkanál sütőrum



### Csoki máz:

15 dkg bevonó csoki  
5 dkg palmarin /szlovák margarin/  
1 evőkanál étolaj

### Készítés:

A 4 tojássárgáját kikeverjük a 25 dkg cukorral, hozzáadjuk fokozatosan az étolajat, a langyos vizet és robotgéppel jól kikeverjük. A sütőporral elkevert lisztet hozzávegyítjük, majd a 4 tojásfehérjéből keményre felvert habot is óvatosan beledolgozzuk. A masszát két részre osztjuk, az egyik részbe még beleszítáljuk az evőkanál kakaót. Két özgerincformát kibélelünk sütőpapírral, az egyikbe a kakaós, a másikba a sárgakeverék kerül. A sütit 170 fokra előmelegítjük és megsütjük. Deszkára borítjuk, a sütőpapírt lehúzzuk. Elkészítjük a krémet.

A margarint kikeverjük a rummal. A pudingport elkeverjük egy kevés tejjel, a többi tejet felforraljuk és összefőzzük a pudingos keverékkel. Langyosra hűtjük és beletesszük a cukrot. Mikor kihidegszik teljesen, a rumos margarint és a vaníliás cukrot hozzáadjuk, és robotgéppel simára keverjük.

A kihűlt tésztát 1cm-es szeletekre vágjuk, majd egy sárga, egy barna tésztát felváltva összeragasztunk a rumos krémmel. Szépen rúddá formáljuk, és leöntjük csoki mázzal. Amikor a csoki megszilárdul ferdén felszeleteljük.