

## Barackos tekercs

### Hozzávalók:

5 db tojás  
5 evőkanál sütőcukor  
5-6 evőkanál liszt  
1 evőkanál kakaó  
1-2 evőkanál étolaj  
1-2 evőkanál víz  
½ sütőpor

### Krémhez:

1 vanília pudingpor  
¼ liter tej  
20 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
1 vanília cukor  
1 üveg sárgabarack befőtt



### Tetejére:

1 tábla csokoládé  
10 dkg margarin  
1 kevés étolaj

### Elkészítés:

A tojást, a cukrot, az étolajat, és a vizet robotgéppel habosra verjük. (Kb 10 perc)  
A lisztet, a sütőport, és a kakaót elvegyítjük és a habos masszához adagoljuk kanalanként, és lazán összekeverjük. A nagy zománcos tepsit kibéleljük sütőpapírral, beleöntjük, egyenletesen eligazítjuk. 170 C°-ra előmelegített sütőben sütjük. Kb 25 perc alatt készül el. Lehúzzuk róla a papírt, ráadjuk egy másik papírra, és feltekerjük. Így hagyjuk kihűlni.

### Krém:

A pudingport és a tejet a szokásos módon felfőzzük, majd kihűtjük.  
Margarint és a cukrot kikeverjük, és a kihűlt pudinghoz adjuk. Robotgéppel habos krémmé dolgozzuk.  
A piskótát kitekerjük, megkenjük a krémmel. A sárgabarack befőttet a belső oldalára kirakjuk sorba, és összetekerjük, megkenjük baracklekvárral.  
A csokoládét felolvasztjuk, hozzátesszük a margarint és az étolajat, majd ráöntjük a tekercsre. Egy kis idő múlva felszeleteljük.