

## Jugó szelet

### Hozzávalók:

#### Piskóta tekercs:

6 db tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
6 evőkanál sütemény liszt  
Baracklekvár

#### Barna piskóta:

6 db tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
6 evőkanál sütemény liszt  
1dl étolaj  
2 evőkanál kakaó  
½ csomag sütőpor

#### Krém:

3,5 dl tej  
1 csomag vanília puding  
25 dkg margarin  
20 dkg cukor  
1 vaníliás cukor



### Készítés:

Először piskóta tekercsét készítünk.

A tojásokat a cukorral együtt felferjük robotgéppel. A lisztet egyenletesen belekeverjük. A nagy zománcos tepsit kibéleljük zsírpapírral, és beleöntjük a masszát. 170 C°-on megsütjük. A papírt lehúzzuk, és vizes ruhára borítjuk a piskótát. A rövidebb oldaláról feltekerjük, így hagyjuk kihűlni. Mikor kihült, megkenjük baracklekvárral, és újból feltekerjük. 15 szeletre vágjuk.

A barnapiskótát is megsütjük.

A tojásokat, étolajat, és a cukrot robotgéppel felferjük, beleszítaljuk a kakaóval és a sütőporral elkevert lisztet. A szokásos kisebb tepsit kibéleljük sütőpapírral, a masszát egyenletesen elterítjük benne, 170 C° on megsütjük. Mikor kihült, két egyenlő vastagságú lapra vágjuk.

Elkészítjük a krémet.

A pudingport felfőzzük a tejjel, kevergetve kihűtjük. A margarint kikeverjük a cukorral, és összedolgozzuk a pudingos masszával.

Az egyik barna lapot megkenjük a krém felével, erre rá fektetjük a piskótatekercs szeleteket, a krém másik felét rákenjük, és befedjük a másik barna lappal.

A tetejére porcukrot szórunk vagy csokoládét olvasztunk rá.

Nagyon finom!!!