

## Puncsos szelet

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

6 tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
6 evőkanál süteményliszt  
Kevés sütőpor

#### Töltelékhez:

30 db babapiskóta  
1 cs. puncsízú pudingpor  
2,5 dl tej  
25 dkg margarin  
25 dkg sütőcukor  
10 dkg mazsola  
1,5 dl rum  
0,15 dl bonbonmeggy aroma

#### Tetejére:

10 dkg étcsokoládé  
5 dkg margarin  
1 kanál étolaj



### Elkészítés:

A tojásokat és a cukrot robotgéppel felferjük, beleszítjük a sütőporral elkevert lisztet. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, a masszát egyenletesen elterítjük benne, 170 C°-on megsütjük. Mikor kihűlt, két egyenlő vastagságú lapra vágjuk.

A mazsolát beáztatjuk a bonbonmeggy aromába.

Elkészítjük a krémet.

A pudingport felfőzzük a tejjel, kevergetve kihűtjük. A margarint kikeverjük a cukorral, és összedolgozzuk a pudingos masszával, és apránként hozzáadjuk az áztatott mazsolát.

Az egyik piskótalapot megkenjük a krém felével. A babapiskótát egyesével megforgatjuk a rumban, majd szorosan egymás mellé a krémbe állítjuk. A maradék krémet a tetejükre kenjük, a piskótalap másik felével befedjük.

2 óráig félre tesszük, hogy összeérjen.

Elkészítjük a csokoládémázatot, és a tetejére öntjük, egyenletesen elsimítjuk, majd mielőtt a csoki teljesen megdermedne, felszeleteljük, a tetejét díszítjük.

Én saját készítésű babapiskótával készítem.

Nagyon finom és szép sütemény.