|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puncs szelet**    **Nehézségi szint:** Haladóknak  **Elkészítési idő:** 90 perc  **Mennyiség:** 10 fő részére  **Mennyibe kerül?** Olcsó  Sokan úgy tartják, a puncs szelet cukrászati nemes hulladékokból készül, és van benne igazság, hiszen a maradék piskóta nyugodtan beletehető. | **Hozzávalók:**  **A piskótához:**   * 6 db tojás * 6 evőkanál kristálycukor * 6 evőkanál liszt * 1 csomag sütőpor * 1 evőkanál tejföl * 1 csipet só   **A töltelékhez:**   * 5 dkg vaj * 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor * 3 evőkanál baracklekvár * 3 evőkanál porcukor * 0,5 dl rum, vagy pár csepp rumaroma * 1 csomag vaníliás cukor * 1/2 citrom reszelt héja * 4 evőkanál meggy befőttlé * 1 dl tej   **A mázhoz:**   * 20 dkg porcukor * 3 evőkanál málnaszörp * 1 kanál főzés nélküli puncs ízű pudingpor * 1 tojás | **Elkészítése:**  Hat tojásból elkészítjük a piskótát a megszokott módon. A tojásokat kettéválasszuk. A fehérjéket felverjük 1 csipet sóval, a sárgáját jól elkeverjük a cukorral, majd a sütőporral elkevert liszttel, és óvatosan összekeverjük a fehérjével, és a tejföllel. Sütőpapírral bélelt tepsiben vékonyan elterítjük, majd 180 fokon készre sütjük.  Elkészítjük a mázat. A tojás fehérjét simára keverjük a porcukorral, a málnaszörppel, és a pudingporral. Félretesszük.  A megsütött piskótából két egyforma téglalapot vágunk ki, amiket félreteszünk. A levágott részeket egy tálba tesszük, (most jöhetnek az egyéb piskóta maradékok) Kevés meleg tejjel összedolgozzuk a töltelék hozzávalóit úgy, hogy olyan masszát kapjunk, ami egyben marad. Ha szükséges, kevés liszttel sűrítjük.  Az alsó piskótalapon elosztjuk a tölteléket, elsimítjuk, és a másik piskótalapot ráborítjuk. Körben, spatulával, tortalapáttal eligazítjuk a tölteléket.  A tetejét megkenjük a mázzal, majd a hűtő felső polcára tesszük addig, míg teljesen meg nem dermed. A tetejét ne borítsuk le semmivel, mert a mázhoz ragad!  Szeletelni csak a teljes dermedés után szabad! |