



## Orgazmus szelet

**Hozzávalók:** 7 tojás, 20 dkg kristálycukor, 25 dkg porcukor, 15 dkg darált dió, 4 evőkanál liszt, 1 sütőpor, 2 vaníliás puding, 1 ek. étkezéskeményítő, 7 dl tej, 1 csomag háztartási keksz, (20-25 dkg), 1 Rama, főtt feketekávé, 1/2 rumkivonat, 10 dkg csokoládé az olvasztáshoz és a reszeléshez.

### Piskóta

7 tojás fehérje,  
20 dkg kristálycukor,  
15 dkg darált dió,  
4 evőkanál liszt  
1 sütőpor

A hozzávalókat a tojásfehérje kivételével összekeverjük, majd a felvert tojásfehérje habjával vegyítjük össze. A kész anyagból piskótát sütünk.

### Krém

7 tojás sárgája,  
25 dkg porcukor,  
2 vaníliás puding,  
1 kanál étkezési keményítő.

Az alkotórészeket összekeverjük, 7 dl tejben megfőzzük. Ha a krém kihűlt, belekeverjük a margarint. A krém felébe 10 dkg gőz fölött megolvasztott csokoládét teszünk.

**Összeállítás:** A piskótára először a sárga krémet tesszük, erre rakjuk sorba a feketekávéba mártogatott kekszet. Ennek a tetejére rásimítjuk a csokis krémet és a durvára reszelt csokoládéval megszórjuk.

