

Banános, csokoládés tekercs (elefántkönyv)



Hozzávalók

a tésztához: 6 tojás, 12 dkg porcukor, 4 dkg keserű kakaópor, 1 púpozott evőkanál finomliszt, fél mokkáskanál sütőpor

a fordításhoz:

kb. 1 evőkanál finomliszt

a krémhez:

1 tojás, 1 csomag (4 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 2,5 dl tej, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 púpozott evőkanál keserű kakaópor, 2 egyenes banán

a tetejére:

15 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a tojássárgáját a porcukorral fehéredésig keverjük. A kakaóport, a lisztet és a sütőport összeforgatjuk, az előzőekbe dolgozzuk, végül a kemény habbá vert tojásfehérjével lazítjuk. Sütőpapírral bélelt nagy tepsibe simítjuk, és közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-20 percig sütjük. Vigyázzunk, nehogy túlsüssük, mert ha kiszárad, nehezebb feltekerni, törik. A tetejét enyhén meglisztezzük, a sütőpapírnál megemelve a tepsiben megfordítjuk, és lehúzzuk róla a sütőpapírt, de nem dobjuk el, hanem ennek segítségével fültekerjük a tésztát, és bele is csomagoljuk felhasználásig.

2. A krémhez a tojást a pudingporral és a tejjel simára keverjük, vízgőzre (a bátrabbak közepes lángra) téve sűrűre főzzük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) először magában, majd a porcukorral meg a vaníliás cukorral keverjük simára. Apránként a kihűlt, kikevert, főzött krémhez adjuk. Ezután elfelezzük, az egyiket a kakaóval barnára színezzük.

3. A tésztát - miután kihengergettük - a vaníliás krémmel megkenjük. A kakaós krémet rásimítjuk. A meghámozott banánokat felénk eső oldalára hosszában rárajuk. Szorosan fültekerjük, majd alufóliába csomagoljuk, és 2-3 órán át hűtőszekrényben dermedtjük. Ezután kicsomagoljuk.

4. A mázhoz az étcsokoládét a vajjal (margarinnal) fölolvasztjuk, a süteményt bevonjuk vele. Amikor megszilárdult, forró vízbe mártott késsel folszeleteljük.

16 szelet

Banános, csokoládés tekercs (elefántkönny)

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc + dermedtés

Egy szelet: 323 kcal • fehérje: 4,6 gramm • zsír: 18,5 gramm • szénhidrát: 34,2 gramm •
rost: 1,9 gramm • koleszterin: 116 milligramm