



Hozzávalók

a tésztához:

20 dkg finomliszt, 2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál keserű kakaópor, késhegynyi szóda-bikarbóna, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojássárgája, 2-3 evőkanál tejföl

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a nyújtáshoz:

finomliszt

a túró-töltelékhez:

50 dkg tehéntúró, 5 tojás, 1 tojásfehérje, 12 dkg porcukor, 2 csomag vaniliás cukor, 1 kisebb citrom reszelt héja, 2 evőkanál búzadara

a csokoládémázhoz:

4 evőkanál kristálycukor, 4 evőkanál keserű kakaópor, 4 evőkanál víz, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a porcukorral, a kakaóval és a szóda-bikarbónával összeforgatjuk, majd a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk. A tojássárgájával és annyi tejföllel dolgozzuk össze, hogy könnyen kezelhető, rugalmas tészta legyen belőle.
2. Egy őzgerincformát vajjal (margarinnal) kikenünk, belisztezzük. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon akkorára nyújtjuk, hogy az őzgerincformát kényelmesen kibélelhessük vele, és majd a töltelékre is boríthassuk, ehhez kb. 32×27 centisre kell nyújtani. Az őzgerincformát kibéleljük vele úgy, hogy túllógjon az a rész, amit majd visszahajtunk.
3. A töltelékhez a túróat átpasszírozzuk, majd a tojások sárgájával, a kétféle cukorral, a citromhéjjal és a búzadarával kikeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, könnyed mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk. Ezt a masszát a tésztával bélelt formába simítjuk, majd a túllógó tésztát ráhajtjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 40 percig sütjük, elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük. A formában hagyjuk, amíg teljesen ki nem hűl. Ezután tátra borítjuk, és hűtőszekrénybe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen.
4. A mázhoz valót egy kisebb lábasban kevergetve addig melegítjük, míg a cukor és a vaj (margarin) felolvad benne. A túró-északcsomagot ezzel egyenletesen bevonjuk, és visszatesszük

a hűtőbe, hogy megdermedjen.

5. Tálaláskor forró vízbe mártott késsel kb. ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 229 kcal • fehérje: 7,8 gramm • zsír: 11,8 gramm • szénhidrát 22,7 gramm •
rost: 2,1 gramm • koleszterin: 81 milligramm