



sütőmargarin

Hozzávalók

a tésztához:

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

a krémhez

1 tojás, 1 csomag (40 gramm) 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

a tetejére

15 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj vagy

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 perc alatt megsütjük. Vigyázzunk, nehogy túlsüssük, mert ha kiszárad, nehezebb feltekerni, törik.

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

3. A tésztát - miután a sütőpapírt lehúztuk róla - a vaníliás krémmel megkenjük. A kakaós krémet rásimítjuk. Alulról is, felülről is a közepe felé feltekerjük. Szorosan alufóliába csomagoljuk, majd 3-4 órán át hűtőszek-rényben dermedtjük. Utána kicsomagoljuk.

4. Az étcsokoládét a vajjal (margarinnal) fölolvastjuk, a süteményt bevonjuk vele. Amikor megszilárdult, forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Ha ügyesen dolgoztunk, a szeletek gyönyörű pávaszemes rajzolatot mutatnak.

kb. 16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc + a dermedtés

Egy szelet: 303 kcal