



10 dkg tisztított törökmogyoró

Hozzávalók

a magyoros piskótához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 4 evőkanál víz, 2 púpozott evőkanál darált törökmogyoró, 4 púpozott evőkanál finomliszt

a tetejére: 1-2 evőkanál finomliszt

a töltelékhez:

5 dl tej, 5 dkg (2 púpozott evőkanál) finomliszt, 15 dkg kristálycukor, 15 dkg darált törökmogyoró, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

30 dkg készen kapható kakaós

mogyorókrém

a tetejére:

1. A magyoros piskótához a tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét kemény habbá verjük. Sárgájukat a cukorral, elektromos habverővel, maximális fokozaton, 3-4 perc alatt fehéredésig keverjük. A vizet kanalanként beledolgozzuk. A darált mogyorót a liszttel összeforgatjuk. Egyharmadát az előzőekre tesszük, egyharmadnyi habot rakunk rá, és laza mozdulatokkal összeforgatjuk. A többi mogyorós lisztet és habot ugyanígy, két részletben hozzáadjuk.

2. Egy nagytepsit sütőpapírral kibélelünk a tésztát egyenletesen elsimítjuk rajta. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-18 percig sütjük. A sütőből kivéve a tészta tetejét egy kevés liszttel behintjük, másik papírra majd egy mozdulattal az egészet megfordítjuk, és a sütőpapírt lehúzzuk róla. A tésztát azon forrón föltekerjük, akár a piskótatekercshez szokás, a sütőpapírba visszacsomagoljuk, így hagyjuk kihűlni.

3. A díszítéshez való mogyorót egy serpenyőben megpirítjuk, egy kicsit hűlni hagyjuk, majd vékony barna héját két tenyerünk között ledörzsöljük róla. Az így megtisztított pirított mogyorót durvára vágva félrerakjuk.

4. A töltelékhez 4 deci tejet fölforralunk. A maradék 1 deciben a lisztet keverjük simára. A cukrot a tejbe szórjuk, ha forr, a lisztes tejet is beleöntjük, és kevergetve 3-4 percig forraljuk, ezalatt sűrű krém lesz belőle. Többször belekeverve teljesen hűlni hagyjuk, majd habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját habosra keverjük, kanalanként a tejes

krémbe keverjük, majd beledolgozzuk a darált mogyorót is.

5. A tésztát kihengergetjük, egy kicsivel több mint a fele kakaós mogyorókrémet rákenjük. Erre kenjük a tejes mogyorókrém jó felét, majd a tésztát fölhengergetjük. Először a maradék kakaós, majd a tejes mogyorókrémmel körbehenjük. Gazdagon beszórjuk a pirított mogyoróval. Érdemes 1-2 órára hűtőszekrénybe tenni, hogy az íze összeérjen, a tészta a krémektől finoman megpuhuljon.

Kb. 16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 354 kcal ● fehérje: 7,1 gramm ● zsír: 23,3 gramm ● szénhidrát: 28,6 gramm ● rost: 1,6 gramm ● koleszterin: 91 milligramm