Krémsajtos, kókuszos, kakaós, mascarpónés kocka – készült az OnLive© főzőiskolában

Hozzávalók
a tésztához:
10 dkg étcsokoládé, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 evőkanál keserű kakaópor, 3 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 kiskanál sütőpor, 15 dkg finomliszt
a tepsi kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin
finomliszt
a sajtkrémhez:
25 dkg Szarvasi mascarpone (natúr krémsajt), 5 evőkanál kristálycukor, 5 evőkanál kókuszreszelék, 2 evőkanál finomliszt, 1 tojás

1. A csokoládét a vajjal (margarinnal) együtt egy lábasban kevergetve fölolvasztjuk, azután a kakaóport is hozzáadjuk. Egy tálban a tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A csokis vajat (margarint) és a sütőporral összeforgatott lisztet hozzáadjuk.
2. Egy közepes méretű (30×20 centis) tepsit vajjal (margarinnal) kikenünk, meglisztezzük, azután a masszát belesimítjuk. A sajtkrémhez valókat összekeverjük, majd a csokoládés tésztán óvatosan elkenegetjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 32-35 perc alatt megsütjük.

20 szelet
Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 223 kcal • fehérje: 4,7 gramm • zsír: 14,3 gramm • szénhidrát: 18,8 gramm • rost: 1,8 gramm • koleszterin: 44 milligramm
A recept elkészítése IDE KATTINTVA a YouTube-on is megtekinthető.