



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 fölolvastjuk, azután a kakaóport is hozzáadjuk. Egy tálban a tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A csokis vaját (margarint) és a sütőporral összeforgatott lisztet hozzáadjuk.

2. Egy közepes méretű (30×20 centis) tepsit vajjal (margarinnal) kikenünk, meglisztezzük, azután a masszát belesimítjük. A sajtkrémhez valókat összekeverjük, majd a csokoládés tésztán óvatosan elkengetjük.

3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 32-35 perc alatt megsütjük.

20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

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

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.