

Diós őzgerinc vaníliapudinggal töltve



Hozzávalók

a tésztához:

3 tojás, 20 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 2 csomag vaníliás cukor, 10 dkg darált dió, 16 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 1 csomag sütőpor, 1,25 dl tejföl, 12,5 dkg olvasztott vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsa

a krémhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 5 dl tej, 3 evőkanál kristálycukor

a bevonáshoz:

14 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál olaj

1. A tésztához a tojást a cukorral meg a vaníliás cukorral fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel maximális fokozaton kb. 4 perc. A diót a liszttel és a sütőporral összeforgatjuk, a cukros tojáshoz keverjük a tejföllel és az olvasztott margarinnal együtt.
2. Kikent, morzsával beszórt őzgerincformába töltjük, elsimítjuk, majd előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 percig, tűpróbáig sütjük.
3. A pudingporból a tejjel és a cukorral, kevergetve sűrű pudingot főzünk. Ha a tészta kihűlt, kb. ujjnyi vastagon 28 szeletre vágjuk, majd kb. 1-1 evőkanálnyi még meleg pudinggal „összeragasztjuk”. Hűtőszekrényben jól megdermesztjük.
4. A csokoládét fölolvastjuk, az olajjal fényezzük, majd a töltött diós gerincet ezzel bevonjuk. Hűtőszekrénybe tesszük, hogy a bevonata megszilárduljon. Végül forró vízbe mártott késsel, kissé ferdén – így lesz szép csíkos – főszeleteljük. Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

16-18 szelet

Diós őzgerinc vaníliapudinggal töltve

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedezés

Egy darab: 292 kcal • fehérje: 4,9 gramm • zsír: 16,1 gramm • szénhidrát: 31,7 gramm •
rost: 1,2 gramm • koleszterin: 56 milligramm