



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 csomag (80 gramm) főzni való vanília ízű pudingpor, 20 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 35 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojás, 10 dkg csokoládés tortadara

a nyújtáshoz:

finomliszt

a bevonathoz:

15-15 dkg ét- és tejszokoládé

a tetejére:

porcukor

1. A lisztet a sütőporral, a pudingporral és a kétféle cukorral összeforgatjuk. Ezután a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, majd a tojásokkal összedolgozzuk. Akkor jó, ha az omlós tésztához hasonló, könnyen kezelhető tészta lesz belőle.

2. Ezután meglisztezett gyúrólapon úgy osztjuk ketté, hogy az egyik rész nagyobb legyen, kb. 60-40% arányban. A csokoládédarát a nagyobbik tésztacipóba dolgozzuk, majd 4 milliméter vékonyságúra ellapítjuk. Kb. 5 centis kiszúróval kiszaggatjuk, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. A leeső tésztát újra összedolgozzuk és kiszaggatjuk, így semennyi semvész kárba. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 12 perc alatt megsütjük.

3. Közben a kisebbik tésztát ugyanúgy kinyújtjuk és kiszaggatjuk, mint az előzőt; de ezeknek a közepét is kiszúrjuk egy kb.2,5 centis csillag alakú kiszúróval. A leeső tésztadarabkákat összegyűrjük és kiszaggatjuk. Ugyanúgy sütjük meg, mint a korongokat, csak 1-2 perccel rövidebb idő alatt.

4. Amikor a tészta kihűlt, a csillagos közepűt porcukorral behintjük. A kétféle csokoládét összekeverve fölolvastjuk, egyenletesen a csokidarás korongokra csurgatjuk, és ráillesztünk (ráragasztunk) egy csillagos közepűt. Megvárjuk amíg a csokoládé megszilárdul.

Jó tanács

- Olvasztott csokoládé helyett mogyorókrémmel vagy sárgabaracklekvárral is összeragaszthatjuk a tésztát.

Csokoládés csillag-ablakocskák

Kb. 65 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy darab: 115 kcal