



Hozzávalók

a tésztához:

12 dkg vaj, 7 tojás, 12 dkg kristálycukor, 0,33 dl zsíros tejszín, 2,5 dkg keserű kakaópor, 6-6 dkg kukoricaliszt és rizsliszt, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 kiskanál sütőpor

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj

a tetejére:

20-25 dkg barackíz

a bevonáshoz:

15-20 dkg étcsokoládé

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a tojások sárgájával és a cukorral, elektromos habverővel jó krémesre, sűrűre keverjük, ez maximális fokozaton 4 perc. A tejszínt beledolgozzuk.
2. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A kakaóport és a kétféle lisztet a fahéjjal meg a sütőporral összekeverjük. A tojás hab felét a cukros vajás tojássárgájára tesszük, a kakaós lisztes keverék felét ráosztjuk. Széles mozdulatokkal összeforgatjuk. A hab illetve a kakaós liszt másik felét ugyanígy keverjük hozzá.
3. Egy 20×30 centis magas peremű tepsit vagy tűzálló tálat kivajazunk, a masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percen át sütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük, ha nem tapad rá ragacsos massa, akkor jó.
4. A formában hagyjuk kihűlni, a pereme mentén körbevágjuk, majd a tésztát vágódeszkára borítjuk, hogy a szép sima alja kerüljön fölültre.
5. A barackízt habverővel simára keverjük, a tészta tetejére kenjük, és 3-4 órára hűtőszekrénybe állítjuk. Végül a felolvasztott étcsokoládéval egyenletesen megkenjük, egy éles késsel bejelöljük (bekarcoljuk a későbbi szeletek helyét, 3×5 szelettel számoljunk), azután dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel, a vágások mentén felszeleteljük.

15 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + dermedtés

Egy szelet: 286 kcal • fehérje: 4,4 gramm • zsír: 14,8 gramm • szénhidrát: 33,5 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 108 milligramm