

Deák-szelet (kávékrémes szelet) - készítette Deák Levente



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 16 dkg kristálycukor, 9 dkg vaj vagy sütőmargarin, 9 dkg darált mandula, 2,5 dkg keksz- vagy piskótamorzsa, 9 dkg finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a töltéshez:

1,25 dl feketekávé, 32 dkg kristálycukor, 32 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

3 dl habtejszín, 8 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojássárgáját a cukor kétharmadával 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. Az olvasztott vaját beleszorgatjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beleszórjuk.
2. Óvatos mozdulatokkal több részletben a cukros-vajas tojássárgájába forgatjuk, közben apránként a mandulával meg a piskótamorzsával összekevert lisztet is beleszítjük.
3. A masszát egy kivajazott, belisztezett vagy sütőpapírral bélelt nagytepsibe (gáztepsibe) simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) 32-35 percig sütjük.
4. A krémhez a kávé a cukorral 1-2 percig kevergetve forraljuk, míg teljesen fel nem oldódik. A tűzről lehúзва hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját először magában, majd a kávé cukrot apránként hozzáadva habosra keverjük.
5. A kihűlt tésztát a kávékrémmel egyenletesen megkenjük. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel 6×4 szeletre vágjuk. A szeletek tetejére

Deák-szelet (kávékrémes szelet) - készítette Deák Levente

csillagcsöves habzsákból tejszínhabot nyomunk, és csokoládét reszelünk rá.

Jó tudni!

- Deák Ferenc (1803-1876) 48-as iparügyi miniszter, az 1867-es kiegyezés „szülőatyja”. Az agglégény nagy gourmand volt, akinek Angol Királynő-béli törzsasztalánál rendszeresen kínálták kedvenc kávékrémes tortáját. A fenti szelet ennek a „koppintása”.

24 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + hűtés

Egy szelet: 325 kcal • fehérje: 3,4 gramm • zsír: 21,8 gramm • szénhidrát: 28,7 gramm • rost: 0,6 gramm • koleszterin: 115 milligramm