



Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg finomliszt, 25 dkg porcukor, 1 kiskanál szódabikarbóna, 3 evőkanál méz, 1 púpozott evőkanál zsír (kb. 5 dkg), 2 tojás, kb. 6 evőkanál tej, 3 evőkanál keserű kakaópor

a krémhez:

1,2 liter tej, 4 csomag (120 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 30 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 2-3 csomag vaníliás cukor

a bevonathoz:

30 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj, 2 evőkanál olaj

1. A tésztához a lisztet a porcukorral és a szódabikarbónával összeforgatjuk. A mézzel, a zsírral, a tojásokkal és annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy közepesen kemény tészta legyen belőle. Kettéosztjuk, az egyik felét a kakaóporral összedolgozunk.
2. A kakaós tésztát 12 egyenlő részre osztjuk, egyenként tepsi hosszúságú, kisujjnyi vastag rúddá sodorjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük.
3. A fehérén hagyott tésztát kettéosztjuk, egyenként tepsi nagyságúra nyújtjuk, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és ugyanúgy sütjük, mint a kakaós rudakat. Hűlni hagyjuk, majd 3, tepsi hosszúságú csíkra vágjuk úgy, hogy a középső, - ami majd a sütemény alja lesz -, egy kicsivel szélesebb legyen, mint a másik kettő, ami az oldala lesz.
4. A krémhez a tej nagyját fölforraljuk. A többiben a pudingport simára keverjük, a forrásban lévő többihez öntjük, kevergetve fölforraljuk. Hűlni hagyjuk. A vajat elővesszük, hogy szobahőmérsékletű legyen, majd habosra keverjük. A porcukrot és a vaníliás cukrot beleszórva tovább habosítjuk. Ugyancsak habosra keverjük a kihűlt krémet, majd kanalanként a cukros vajba dolgozzuk.

5. Következhet a sütemény összeállítása. A két kicsit szélesebben hagyott (középső) világos tésztalapot egy kevés vaníliás krémmel megkenjük. 3-3 kakaós rudat egyenlő távolságban végigfektetünk rajtuk. Krémmel megkenjük úgy, hogy a rudak közé is jusson belőle. 2 kakaós rúd következik egyenlő távolságban, majd krém és 1 rúd fölül, középen. Krémmel ezt is megkenjük, majd a vékonyabb tésztacsíkokkal oldalról megtámasztjuk, így nyeri el "háztető" formáját. Pár órára hűtőszekrénybe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen.

6. A bevonathoz való csokoládét és vaját vízgőzre téve fölolvastjuk, az olajat belekeverjük. Kettéosztjuk, a süteményeket ezzel bevonjuk. Díszítésképpen szórhatunk rá tortadarát is, és dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel vastag szeletekre vágva tálaljuk.

2 rúd (kb. 40 szelet)

Elkészítési idő: bő 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 278 kcal • fehérje: 4,0 gramm • zsír: 12,6 gramm • szénhidrát: 36,9 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 34 milligramm