



Hozzávalók:

22,5 dkg vaj, 20 dkg étcsokoládé, 3,5 dl barna cukor, 1 nagy narancs reszelt heja és leve, 4 tojás, 2 dl (12-14 dkg) finomliszt, csipetnyi só, 3 dl (10-12 dkg) keserű kakaópor, 1 evőkanál vaníliás cukor, 1 kiskanál sütőpor, 10 dkg durvára vágott fehér csokoládé

1. A sütőt közepes hőfokra állítva előmelegítjük, ez hagyományos sütőnél 180 °C-ot, légkeveréses sütőnél 165 °C-ot jelent. Egy kb. 25 x 20 centis, magas peremű tepsit vagy tűzálló tálalt sütőpapírral kibélelünk úgy, hogy az oldalait is befedje. Az sem baj, ha egy kicsit túllóg rajta, így könnyebb lesz majd kiemelni a tepsiből a süteményt.
2. Egy nagyobb lábasba annyi vizet öntünk, hogy amikor egy kisebb lábast erre ráteszünk, annak az alja beleérjen a vízbe. Ebbe rakjuk a vaját, hozzá tördeljük a csokoládét, rászórjuk a barna cukrot. Közepesen erős lángra tesszük. Fakanállal többször megkeverjük, míg a vaj, a csoki és a cukor is fölolvad benne, az egész szép sima, egynemű massa lesz. A tűzről lehúzzuk, és megárjuk amg teljesen kihűl.
3. Közben a narancsot jó alaposan megmossuk, papírtörülkövel szárazra töröljük, azután a héját úgy reszeljük le, hogy az alatta lévő fehér részből ne kerüljön bele. Ezután a narancsot kettévágjuk, levét kifacsarjuk.
4. A tojásokat megmossuk, egyesével egy műanyag tálba ütjük, villával fölverjük, a narancshéjat és narancslevet hozzákeverjük. A már éppen csak langyos csokoládés masszába dolgozzuk. A lisztet egy tálban a sóval, a kakaóporral, a vaníliás cukorral és a sütőporral összeforgatjuk, a csokis masszához adjuk, akár csak a durvára vágott fehér

csokoládét.

5. A sütőpapírral bélelt tepsibe átkaparjuk, egyenletesen elsimítjuk. Az előmelegített sütő középső rácsára toljuk, és kb. 30 percen át sütjük.

6. Kivesszük, hűlni hagyjuk, majd a sütőpapír segítségével egy vágódeszkára átemeljük, a papírt lehúzzuk róla. A süteményt főszeleteljük. Ha gazdagabban szeretnénk tálalni, a szeletek tetejére 1-1 kanálka tejszínhabot is tehetünk, de az is jó, ha csak porcukorral hintjük be.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 515 kcal • fehérje: 7,6 gramm • zsír: 27,2 gramm • szénhidrát: 59,1 gramm • rost: 6,1 gramm • koleszterin: 105 milligramm