

Narancsos, marcipános szelet - készítette Borbély Béla
mestercukrász



Fotó: Hernád Géza

Hozzávalók

a csokoládés vajas laphoz:

300 gramm vaj, 150 gramm porcukor, 300 gramm tojássárgája (15 darab), 300 gramm étcsokoládé, 300 gramm tojásfehérje (10 darab), 150 gramm kristálycukor, 300 gramm finomliszt

a narancsos ganache krémhez:

170 gramm narancslé, 70 gramm vaj, 500 gramm tejszokoládé

a közepére:

600 gramm egyszeres marcipán

a bevonathoz (tejszokoládés ganache krémhez):

120 gramm zsíros tejszín, 240 gramm tejszokoládé
a díszítéshez:

apró marcipánkorongok

1. A csokoládés vajas laphoz a puha (szobahőmérsékletű) vaját a porcukorral habosra keverjük, a tojások sárgáját egyenként beledolgozzuk. A langyosra, simára olvasztott csokoládét hozzákeverjük. A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük, az előzőekbe forgatjuk, végül beleszítáljuk a lisztet is.

2. A tésztából sütőpapírral bélelt sütőlemezen kb. 5 milliméter vastagságú lapokat sütünk.

3. A narancsos ganache krémhez a narancslevet kb. 80 °C-osra melegítjük. Az olvasztott vaját merülőmixer segítségével beledolgozzuk, újra kb. 80 °C-osra melegítjük. Ekkor az apróra tördelt csokoládét adjuk hozzá, és addig kevergetjük, míg föl nem olvad teljesen. Fényesen csillogó krém lesz belőle, amit behűtve fölhabosíthatunk, de jobb, ha fényes állapotban, azonnal felhasználjuk.

4. A marcipánt 2 milliméter vékonyságúra nyújtjuk. A csokoládés vajas lapot olyan széles csíkokra vágjuk, hogy egy 5 centi széles fémkeretbe pontosan beférjen. A narancsos ganache krém jó harmadát egyenletesen rákenjük. A marcipánt is 5 centi széles lapokra vágjuk, a krémet ezzel befedjük. Erre újabb jó harmadnyi krém kerül, majd újra csokoládés vajas lap. A maradék krémet egyenletesen, vékonyan rákenjük. Letakarva másnapig hűtőszekrénybe tesszük, hogy stabil, szeletelhető legyen.

5. A bevonathoz (tejszokoládés ganache krémhez) a tejszínt megmelegítjük, a tűzről levéve a csokoládét kockákra tördelve hozzáadjuk, és addig kevergetjük, míg szép folyékony, sima massa lesz belőle. A desszertet 10 centis sávokra

Narancsos, marcipános szelet - készítette Borbély Béla
mestercukrász

vágjuk, a csokoládékrémmel egyenletesen bevonjuk. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, végül miután a széleit vékonyan levágtuk, 3 centi széles szeletekre vágjuk, tetejüket kis marcipánkoronggal díszítjük.

kb. 50 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 312 kcal ● fehérje: 5,2 gramm ● zsír: 18,4 gramm ● szénhidrát: 31,0 gramm ●
rost: 1,4 gramm ● koleszterin: 95 milligramm