



Forrás: Rama recepttár
Fotó: Dágány Ferenc

Hozzávalók
a tésztához:

4 dl tej, 3 evőkanál kristálycukor, 4 dkg élesztő, 1 kg finomliszt (a fele Grahamliszt), 2 tojás, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 mokkáskanál só, 2 evőkanál cukrozatlan kakaópor, 10 dkg fehér csokoládé, 10 dkg étcsokoládé

a tepszi és a kiflik lekenéséhez:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin

a cukoroldathoz:

20 dkg kristálycukor, 2 dl víz

1. A tejet a cukorral édesítve meglangyosítjuk. Az élesztőt belemorzsoljuk, és meleg helyen 10-15 perc alatt felfuttatjuk.
2. A lisztet nagy tálba szórjuk, a közepét kimélyítjük. A tojásokat beleütjük, az olvasztott, de nem forró vaját beleöntjük, megsózzuk, majd a tejes élesztőt is hozzáadva addig dagasztjuk, míg az edény falától elválik. Ez 6-8 perc.
3. A tésztát, ami inkább kicsit kemény mint lágy, elfelezzük, az egyikbe beledolgozzuk a kakaóport is, amihez ha szükséges 2-3 evőkanál tejet is adhatunk még. Ezután mindkét tésztát letakarjuk és meleg helyen kb. 50 perc alatt a duplájára kelesztjük. Ezalatt bőven van idő arra, hogy a fehér- és az étcsokoládét is durvára vágjuk.
4. A megkelt tésztát 4-4 részre osztjuk, egy kicsit meggömbölygetjük, majd egyenként kb. 22 centi átmérőjű körré nyújtjuk. Egy világos tésztakorongot olvasztott vajjal megkenünk, egy negyed táblányi étcsokival megszórjuk, egy kakaós tésztakorongot ráfektetünk. Olvasztott

Ramával ezt is megkenjük, egy negyed táblányi fehér csokival megszórjuk (kinézetre olyan, mintha egymásra raktunk volna két pizzát). Ezután 8 részre vágjuk és befelé, a csúcsuk felé föltekercsük, kicsit meghajlítjuk.

5. Vajjal kikent tepsire rakjuk. A többi kiflit ugyanígy készítjük elő, illetve megcifrázhatjuk annyival, hogy a felénél a kakaós tészta kerüljön alulra. Egy tepsibe 16 kifli kerül. Ezeket olvasztott vajjal lekenjük.

6. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) 16-18 perc alatt megsütjük.

7. Amíg sül, cukoroldatot készítünk, ami mindössze annyi, hogy a vizet a cukorral ízesítve fölforraljuk. A sütőből kivett forró kifliket egy lapátkanál segítségével, a még ugyancsak forró cukoroldatban pár pillanat alatt „megfürdetjük”, lecsöpögtetve hűlni hagyjuk.

32 darab

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy darab: 256 kcal