



Hozzávalók

a tésztához:

16 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 dl tej, 5 dkg élesztő, 1 dl (kb. 10 dkg) kristálycukor, kb. 13 dl (kb. 80 dkg) finomliszt

2 tojás

a csokoládés töltelékhez:

20 dkg natúr marcipánmassza, 20 dkg étcsokoládé, 2 evőkanál naracslkvár

a formáláshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

10 étcsokoládé

1. A vaját vagy margarint a tejjel együtt kézmelegre melegítjük. Az élesztőt tálba morzsoljuk, egy keveset a margarinos tejből meg a cukorból is hozzáadunk. Összekeverjük, majd hozzáadjuk a lisztet, a tojásokat, a maradék vajas tejet és a többi cukrot. Jól bedagasztjuk, letakarjuk, és meleg helyen kelesztjük kb. 40 percen át.

2. Ezalatt a töltelékhez való marcipánt lereszeljük vagy ledaráljuk. Az ugyancsak lereszelt csokoládéval és a lekvárral összekeverjük.

3. A megkelt tésztát meglisztezett gyúrólapra borítjuk, finoman átgyúrjuk, és 1 centi vastagságúra, 42 x 35 centisre, téglalap alakúra ellapítjuk. Lisztbe mártott késsel 30 kis négyzetre (7 x 7 cm-esre) vágjuk. A marcipános-csokoládés masszát igazságosan elosztva a tészták közepére halmozzuk. Négy sarkukat a töltelék fölött középen összeforgjuk, majd meggömbölygetjük ugyanúgy, mint amikor szilvásgombócot készítünk.

4. Nem túl közel egymáshoz - hisz a duplájukra nőnek - sütőpapírral bélelt tepsire rakogatjuk (két tepsin fér el kényelmesen). Letakarjuk, meleg helyen 40 percen át kelesztjük, majd a tetejüket felvert tojással lekenjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 10 percig sütjük.

5. A sütemény tetejére való csokoládét nem túl forró vízgőz fölött fölolvasztjuk, és szép vékony csíkban a kis puffancsokra csurgatjuk.

30 darab

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy darab: 230 kcal