

Gyümölcskenyér dél-afrikai módra avagy papagájkenyér - készítette
Czermann János mestercukrász



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg rozsliszt, 2 dkg élesztő, 1 dkg só, 6 dkg kristálycukor, kb. 3 dl víz, 25 dkg finomliszt, 5 dkg vaj, 20-20 dkg aszalt datolya és aszalt füge

a forma kikenéséhez:

vaj

a fahéjas sziruphoz:

3 dl víz, 30 dkg kristálycukor, 1 evőkanál őrölt fahéj

a krémhez:

1 csomag (4 dkg) főzni való csokoládéízű pudingpor, 3 dl tej, 3 evőkanál kristálycukor, 20 dkg vaj, 5 dkg étcsokoládé, 1 csapott kiskanál őrölt fahéj

a díszítéshez:

csokoládéforgács

1. 10 deka rozslisztet az élesztővel, csipetnyi sóval és cukorral meg egy kevés vízzel kemény tésztává gyúrunk, majd letakarva 1 órán át pihentetjük.

2. Ezután ezt a „gyors kovászt” a többi liszttel, vízzel, sóval, cukorral bedagasztjuk, közben az olvasztott vajat is beledolgozzuk. Letakarva 45 percen át kelesztjük, majd a nagyobb darabokra vágott fügét meg datolyát belegyúrjuk. 3. Egy 23 centi átmérőjű tortaformát kivajazunk, ha nincs alja, akkor a karikát sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, és a papírral kívülről is beburkoljuk, nehogy a tészta kifolyjon belőle. Megtöltjük, majd előmelegített sütőben, a köze-pesnél kicsit erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 1 órán át sütjük. Megvárjuk, amíg kihűl, azután lapjában négy részre vágjuk.

4. A sziruphoz valókat fölforraljuk. Az alsó tésztalapot tányérra fektetjük, a fahéjas sziruppal meglocsoljuk. Utána úgy rakjuk rá a többi tésztakorongot, hogy mindkét oldalukat átítatjuk

Gyümölcskenyér dél-afrikai módra avagy papagájkenyér - készítette
Czermann János mestercukrász

a sziruppal.

5. A krémhez a pudingport a tejjel meg a cukorral kevergetve sűrűre főzzük. Megvárjuk, amíg kihűl, azután apránként a kikevert vajhoz adjuk. Az olvasztott csokoládét belecsorgatjuk, a fahéjjal fűszerezük. A gyümölcskenyeret ezzel a krémmel megtöltjük úgy, hogy az oldalára meg a tetejére is jusson belőle.

6. Csokoládéforgáccsal meghintjük, végül hűtőszekrényben fél napig pihentetjük, ezalatt összeérik és átpuhul.

Jó tanács

- Más aszalt gyümölcsökkel is készíthetjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 4 óra (ebből kb. 1 óra a munka)

Egy szelet: 448 kcal