



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 4 tojás, 1 citrom reszelt héja, 1 mokkáskanál só, 1 csomag sütőpor, 70 dkg finomliszt

a formáláshoz:

finomliszt

a csokoládémázhoz:

24 evőkanál kristálycukor, 8-10 evőkanál víz, 8 evőkanál keserű kakaópor, 4 evőkanál finomliszt, 4 evőkanál olaj, pár csepp ecet

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint a kétféle cukorral, a tojásokkal, a citrom reszelt héjával, a sóval és a sütőporral összeforgatott liszttel összegyúrjuk. Kicsit ragacsos marad a tészta, de így jó. Folpackba csomagoljuk, és egy éjjelen át hűtőszekrényben pihentetjük.

2. Másnap meglisztezett gyúrólapra borítjuk, és elfelezzük, hogy könnyebb legyen vele dolgozni. Ezután 7-8 milliméter vékonyságúra ellapítjuk, majd egy kb. 5 centi átmérőjű szaggatóval kiszúrjuk. A kis tésztakorongok közepét 1-1,5 centi átmérőjű szaggatóval szúrjuk ki. Az így előkészített karikákat sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 12-15 percig sütjük. Ha negyedórán át sütjük, kicsit szárazabb, kekszesebb lesz, míg 12 perc után inkább omlós.

3. A mázhoz valókat lábasba rakjuk, és kevergetve addig melegítjük, míg a cukor fel nem olvad benne, és az egész egy sűrű, sima massa nem lesz. A tűzről lehúzzuk, amikor már csak langyos, az olajat és az ecetet is belekeverjük. A vaníliás karikák egyik oldalát

belemártjuk, dermedni hagyjuk. Előfordulhat, hogy a csokimáz időközben annyira kihűl, hogy nem lehet belemártani a kis karikákat. Ilyenkor mindössze annyi a teendő, hogy egy kicsit megmelegítjük.

Jó tanács

- A tészta szaggatásánál leeső darabokat összegyűrva újra kiszaggathatjuk, hogy semennyi se vesszen kárba.
- Készülhet úgy is, hogy a lisztből 5-6 dkg-ot kivesszünk, s helyette keserű kakaóport keverünk a tésztába, így lesznek csokoládés, pontosabban kakaós karikák belőle.
- Készíthetjük kókuszos ízesítéssel is. Ehhez a lisztből 5-6 dkg-ot kivesszünk, s helyette kókuszreszeléket keverünk a tésztába. Amikor pedig a mázba mártottuk, azután kókuszreszelékbe is belenyomkodjuk.
- Csokoládémáz helyett olvasztott csokoládében is kimárthatjuk, illetve az is jó, ha a mázba tördelünk étcsokoládét, hadd olvadjon föl benne.

kb. 80-90 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + pihentetés

Egy darab: 94 kcal • fehérje: 1,5 gramm • zsír: 3,3 gramm • szénhidrát: 14,5 gramm • rost: 1,0 gramm • koleszterin: 14 milligramm