



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 10 evőkanál (20 dkg) kristálycukor, 4 evőkanál hideg víz, 1 csomag sütőpor, 10 evőkanál (20 dkg) finomliszt, 1 púpozott evőkanál keserű kakaópor

a fólia vagy sütőpapír kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a töltéshez:

20 karika konzervananász, 20 szem magozott meggybefőtt

a kókuszos krémhez:

3 dl tejet, 4 evőkanál finomliszt, 2 csomag vaníliás cukor,

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor, 10 dkg kókuszreszelék

a mázhoz:

3 evőkanál víz, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojásokat szétválasztjuk. Sárgájukat a cukorral meg a vízzel jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A sütőporral összeforgatott lisztet hozzáadjuk, majd beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is. Kettéosztjuk, az egyik felét a kakaóporral barnára színezzük.

2. Egy nagy tepsit sütőpapírral vagy alufóliával kibélelünk, és vajjal vagy margarinnal vékonyan megkenjük. A lecsöpögtetett ananászkarikákat rárakjuk. Közepükre 1-1 szem lecsöpögtetett meggybefőttet rakunk.

3. A gyümölcsre először a sárga, majd a barna masszát kenjük rá. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 18 percig sütjük. Megvárjuk amíg kihűl, azután gyúrótáblára borítjuk, a fóliát lehúzzuk róla.

4. A krémhez a tejben simára keverjük a lisztet, a vaníliás cukorral ízesítjük, majd szüntelenül keverve sűrűre főzzük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint a porcukorral habosra keverjük, majd kanalanként beledolgozzuk a kihűlt tejes krémet. Végül belekeverjük a kókuszreszeléket, majd a süteményre kenjük. 1-2 órára betesszük a hűtőszekrénybe, hogy a krém egy kicsit megdermedhessen rajta.
5. A bevonáshoz való vizet egy kis lábasba kanalazzuk, a vaját (margarint) hozzáadjuk, kis lángon kevergetve fölolvastjuk. A kétféle csokoládét apránként beleszórva fölolvastjuk úgy, hogy amikor a fele csoki belekerült, lehúzzuk a tűzről, különben túl melegszik, és összeáll egy kemény, kezelhetetlen tömbbé. A sütemény tetején elsimítjuk.
6. Éles késsel rögvést bejelöljük rajta a későbbi szeletek helyét - praktikus 20 nagy szeletre vágni, így mindenkinek jut egy ananászkarika is -, mert csak így tudjuk majd szépen szeletelni. Dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel az előre bejelöltek szerint folszeleteljük.

20 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 45 perc + dermedtés

Egy szelet: 400 kcal • fehérje: 5,6 gramm • zsír: 20,2 gramm • szénhidrát: 48,6 gramm • rost: 3,0 gramm • koleszterin: 80 milligramm