



Hozzávalók

a tésztához:

1,5 dl tej, 3 dkg élesztő, 45 dkg finomliszt, 4 evőkanál (kb. 8 dkg) kristálycukor, 7 dkg vaj, 0,5 dl főzőtejszín, 1 tojás, 2 tojássárgája, 1 csomag vaníliás cukor, 1 citrom reszelt héja

a töltelékhez:

3,5 dl tej, 5 dkg vaj, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg keksz- vagy piskótamorzsa, 25 dkg őrölt mogyoró, fél mokkáskanál őrölt fahéj, egy marék mazsola, 2-3 evőkanál rum

a nyújtáshoz:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a lekenéshez:

1 tojássárgája

a tetejére:

4 evőkanál sárgabaracklekvár, 6-7 dkg fehér csokoládé

1. A töltelékhez a tejet a vajjal, a cukorral és a vaníliás cukorral fölforraljuk. A morzsát a mogyoróval összeforgatjuk, a tejbe szórjuk, fél percre kevergetve főzzük, ezalatt besűrűsödik. A tűzről levéve a fahéjjal, a mazsolával meg a rummal ízesítjük.

2. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, 1 kiskanál liszttel összekeverjük. Langyos helyen 20 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a tészta többi hozzávalójával 5-6 percig dagasztjuk, akkor jó, ha elválik az edény falától. Letakarva, meleg helyen kb. 30 percig kelesztjük.

3. Enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 50 centi hosszú, 30 centi széles téglalappá nyújtjuk. A mogyorós krémet vizezett késsel egyenletesen rásimítjuk. Minél több csavarással fölhengergetjük, és kivajazott tepsire fektetjük.

A közepéhez egy kívülről megvajazott, liszttel behintett, kb. 10 centi átmérőjű, kerek tűzálló tálat (lehet befőttes üveg is) illesztünk, és a tésztával „bekerítjük”. Ahol a tészta összeér, jól összenyomkodjuk. A tésztát a tojássárgájával megkenjük, a tálba pedig egy kis pohárnyi vizet töltünk. A koszorút így kelesztjük 40-45 percen át.

4. Ezután előmelegített sütőben, a közepesnél éppen csak nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 32 percig sütjük. Ha időközben túlzottan pirulna, alufóliával letakarjuk. 10 percig hűlni hagyjuk, közben a közepéről a tálkát kiemeljük. A sárgabaracklekvárt megforrósítjuk, ecsettel a koszorút körbekenjük vele. Hűlni hagyjuk, végül a csokoládét fölolvasztjuk és a tésztára csurgatjuk.

20 szelet

Elkészítési idő: kb. 2 óra

Egy szelet: 365 kcal