



a díszítéshez: tejszínhab

Hozzávalók

a tésztához: 8 tojás, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg finomliszt, 4 dkg darált dió, 2 dkg keserű kakaópor

a sziruphoz: 3 dl víz, 5 dkg kristálycukor, 10 dkg mazsola, 1 citrom reszelt héja, 0,5 dl rum

a krémhez: 4 tojás, 10 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 liter tej

a szóráshoz: 6-6 dkg darált dió és keserű kakaópor

az öntetchez: 10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 1 csapott kiskanál finomliszt, 1 dl főzőtejszín, 3 dl tej, 15 dkg étcsokoládé, 0,3 dl rum

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával krémesre, fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk.
2. Egyharmadát a cukros tojássárgájára tesszük, de még nem keverjük el. A liszt egyharmadát rászítaljuk, így nem lesz csomós, majd óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy, két részletben keverjük bele.
3. A masszát három részre osztjuk, az egyikbe a diót, a másikba a kakaót keverjük, a harmadikat fehéren hagyjuk. A háromféle tésztát külön-külön, sütőpapírral bélelt, közepes nagyságú (kb. 25×25 centis) tepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 15-18 percig sütjük.
4. A sziruphoz a vizet a cukorral fölforraljuk, a mazsolát beleszórjuk. A tűzről levéve a citromhéjjal ízesítjük.
5. A krémhez a tojássárgáját a cukorral, a vaníliás cukorral, a pudingporral, 1 deci hideg tejjel simára keverjük. A többi tejet fölforraljuk, egy keveset az előzőekhez merünk, a tejbe öntjük, és habverővel kevergetve 1-2 percig főzzük; így sűrű krém lesz. A tűzről levéve a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.
6. A diós piskótalapot egy akkora mélyebb tepsibe fektetjük, amekkorába pont belefér. A meleg mazsolás sziruppal, a rummal meglocsoljuk. A krém egyharmadát rákenjük, darált dióval meghintjük.

7. A kakaós piskótalapot rátesszük, a sziruppal, a rummal meglocsoljuk. Egyharmadnyi krémet rákenünk, dióval meghintjük. A világos piskótalap kerül fölére. Sziruppal és rummal meglocsoljuk, a többi krémet rákenjük, és kakaóport szítalunk a tetejére.

8. Az öntethez a cukrot a tojássárgájával, a liszttel meg a tejszínnel összekeverjük. A tejet fölforraljuk, a csokoládét fölolvastjuk benne. A lisztes keverékkel 2-3 percig forraljuk, a tűzről levéve a rummal ízesítjük, kihűtjük.

9. Tálaláskor a somlóit evőkanállal tányérra szaggatjuk vagy nagyobb kockákra vágjuk, tejszínhabbal díszítjük, a csokoládéöntettel meglocsoljuk.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.
- Készíthetjük hagyományos, 26 centi átmérőjű tortaformában is.

Jó tudni!

- A somlói galuska története az 1950-es évek végére nyúlik vissza. A Gundel étterem akkori főpincére, a legendás Gollerits Károly találta ki ezt a desszertet. A megvalósítás érdeme pedig Szőcs József Béla cukrászmester nevéhez fűződik, aki a Gerbeaud - akkor 1949-től Vörösmarty - cukrászdában töltötte tanulóéveit, majd 1956-tól 13 évig a Gundel cukrászműhelyt vezette, mígnem Kisalagon megnyitotta saját boltját. A cukrászmester szűkebb pátriájának tiszteletére, a fóti Somlyó dombról nevezte el az édességet. A somlói galuska az 1958-as brüsszeli világkiállításon lépett nemzetközi porondra, és óriási sikert aratott. Idehaza több szavazáson, felmérésen bizonyult Magyarország kedvenc desszertjének.

10-12 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 592 kcal • fehérje: 15,5 gramm • zsír: 23,7 gramm • szénhidrát: 79,0 gramm • rost: 2,3 gramm • koleszterin: 299 milligramm