

Vaníliás csokoládés keksz kétféleképpen



Hozzávalók

az első változathoz:

17,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg kristálycukor, 5 dkg (5 csomag) vaníliás cukor, 1 tojás, 35 dkg finomliszt, 2,5 dkg étcsokoládé, 1 nagy citrom reszelt héja

a második változathoz:

17,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 dkg kristálycukor, 2 dkg (2 csomag) vaníliás cukor, 25 dkg finomliszt, 2,5 dkg étcsokoládé, 1 tojásfehérje

1. Az első tésztához a puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint egy tálba rakjuk, a cukorral és a vaníliás cukorral alaposan kikeverjük. A tojással tovább krémesítjük, majd a liszttel összegyúrjuk.
2. Ezután két részre osztjuk. Az egyiket az olvasztott csokoládéval barnára színezzük, a másikat a reszelt citromhéjjal ízesítjük.
3. Sütőpapírból két kisebb lapot tépünk, és a kétféle tésztát ezeken egyenletesen, kb. 35×25 cm-es lapokká lapítjuk. A tészta könnyen törik, ezért a legjobb, ha megnedvesített tenyerünkkel nyomkodjuk szét; de az is jó, ha ráteszünk egy sütőpapírt, s ezen görgetjük a sodrófát.
3. Ezután a citromos tésztát a csokoládésra csúsztatjuk vagy borítjuk, ahogy éppen sikerül. Eligazgatjuk, majd fölcavarjuk, ahogyan a bejglit szokás. Fél órára hűtő-szekrénybe tesszük, azután kb. 1 centi vastagon fölszeleteljük. Kb. 35 kis keksz lesz belőle, amiket sütőpapírral bélelt tepsire rakunk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (190 °C;

légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 12 percig sütjük.

4. A második tésztához a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint egy tálba rakjuk, a cukorral és a vaníliás cukorral alaposan kikeverjük, majd a liszttel összegyúrjuk. Ezután két részre osztjuk, az egyiket az olvasztott csokoládéval barnára színezzük. Folpackba csomagolva fél órára hűtőszekrénybe tesszük, majd tenyerünkkel nyomkodva egyenként kb. 8 centi széles, 20 centi hosszú, 2 centi vastag téglalappá - pontosabban téglatestté-formáljuk. A csokoládésat villával kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, a világosat ráillesztjük. Ezután keresztben kettévágjuk, majd a két tésztacsíkot - az egyiket megfordítva - újra egymáshoz illesztjük, így kerülnek más-más színűek egymás mellé. A tészták találkozásánál is megkenjük tojásfehérjével, hogy egymáshoz ragadjanak. Készülhet úgy is, hogy nem egymás mellé, hanem egymásra illesztjük a tésztacsíkokat; ennek a változatnak a metszete szeletelés után olyan lesz, mint a „zebra”.

5. Kb. 1 centi vastagon fölszeleteljük, és az így kapott kb. 20 kis kekszet sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 percig sütjük.

20 illetve 30 darab

Elkészítési idő: 2 x 45 perc + hűtés

Egy darab: 131 illetve 140 kcal