



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 4 csapott evőkanál kristálycukor, 3 púpozott evőkanál finomliszt, 1 csapott evőkanál keserű kakaópor, 2 evőkanál olaj

a krémhez:

6 dl habtejszín, 1 púpozott evőkanál zselatinpor, 15 dkg étcsokoládé, 1 dl víz, 5 púpozott evőkanál porcukor

a tetejére:

15 dkg étcsokoládé

1. A tésztához valókból egy nagy tepsiben a hagyományos módon piskótalapot sütünk (receptjét lásd külön). Amikor kihült, hosszában elfelezzük és az egyiket egy akkora tepsibe fektetjük, amekkorába épp belefér.
2. A tejszínt kemény habbá verjük. A zselatint és az összetördelt csokoládét tűzálló tálba tesszük, a vizet ráöntjük, kevergetve addig melegítjük, míg az egész sima nem lesz. Kissé hűlni hagyjuk, majd a tejszínhabba forgatjuk a porcukorral együtt.
3. Ezt a csokoládés habot egyenletesen a tésztára kenjük, hűtőszekrényben 5-6 órán át dermedtjük.
4. Közben a tetejére való csokoládét is fölolvasztjuk, majd egyenletesen a másik piskótára kenjük. Ha megszilárdult, forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük, és a csokoládéhabos tészta tetejére szorosan egymás mellé rakosgatjuk. Végül forró vízbe mártott késsel a bejelölt csokoládétetők mentén fölszeleteljük.

Megjegyzés

- Az 1800-as évek végén Európa-szerte szenzációt keltett a híres magyar cigányprímás, Rigó Jancsi és Chimay hercegné szerelme. A szőke szépség Párizsban hagyta férjét és két gyermekét, elszökött kedvesével, akivel később össze is házasodott. Egy élelmes pesti cukrász kihasználva a szenzációsorozatot, új süteményt kreált, melyet Rigó Jancsiról nevezett el.

12 szelet

Elkészítési idő: 1,5 óra + dermedezés

Egy szelet: 427 kcal