



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 30 dkg porcukor, 2 púpozott evőkanál keserű kakaópor, 9 evőkanál meleg víz, 1 csomag sütőpor, 20 dkg finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin (lehet sütőpapír is)

a krémhez:

1 liter tej, 3 evőkanál finomliszt, 3 evőkanál étkezési keményítő, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg porcukor, 3 csomag vaníliás cukor, 0,5 dl fehér rum

a tetejére:

20 dkg étcsokoládé, 10 dkg fehér csokoládé

1. A tésztához a tojásokat szétválasztjuk. Sárgájukat a porcukorral, a kakaóporral és a meleg vízzel vízgőz fölött sűrűnfolyósra, krémesre főzzük. Ez nagyjából 5-7 perc. A tűzről levéve langyosra hűtjük, majd a sütőporral összeforgatott lisztet belekeverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és harmadát az elzókkel jól elkeverjük. Erre azért van szükség mert csak így lesz olyan lágy, hogy a többi habot óvatos mozdulatokkal beleforgathassuk.

2. A nagytepsit kikenjük vagy sütőpapírral kibéleljük, és a tésztát elsimítjuk benne. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 25-30 percig sütjük. Hűlni hagyjuk, majd kivágunk belőle egy 22 és egy 16 centi átmérőjű korongot. Előbbi a nyuszi teste, utóbbi pedig a feje lesz. Kivágunk még a tésztából 2, egyenként kb. 16 centi hosszú és 7 centi széles fület, valamint 2 mancsocskát és 2 lábat is.

3. Amíg a tészta hűl, elkészítjük a krémét. 7-8 deci tejet fölforralunk. A többiben a lisztet és a keményítőt simára keverjük. A forró tejhez öntjük, kevergetve 2-3 perc alatt sűrűre főzzük. A tűzről levéve hűlni hagyjuk, de közben többször jól megkeverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Amikor a tejpép kihűlt, habverővel kikeverjük, majd a cukros vaját (margarint) adagokban beledolgozzuk és a rummal ízesítjük. A nyuszi formálásakor leeső tésztát elmorzsoljuk, és a tejes krémbe keverjük.

4. Amikor mindezekkel megvagyunk, következhet a torta összeállítása. Ehhez a „formás” tésztadarabokat lapjában kettévágjuk és az alsó részeket úgy illesztjük egymáshoz, hogy kiadják a nyusziformát: a nagyobb kerek tésztalaphoz felül hozzáillesztjük a kisebbet. A kisebbhez a füleket, a nagyobbhoz a mancsokat és a lábakat is odarakjuk. Vastagon, egyenletesen elkenjük rajta a krémét, amire ráarakjuk a tészta felső darabjait is. Ha nem kevertünk össze semmit, szépen összeállt a nyusziforma. Egy vágódeszkával kicsit lenyomkodjuk, hogy a felső lap pontosan illeszkedjen a krémre.

5. A torta tetejére szánt étcsokoládét fölolvasztjuk, ha túl sűrűnek találnánk, pár csepp olajat vagy egy kis darab vaját (margarint) is beletehetünk, és a torta tetején elsimítjuk. Nem baj ha valamennyi az oldalára is lecsurog belőle, és az sem érdekes, ha nem lesz tükörsima. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

6. Végül fölolvasztjuk a fehér csokoládét, kis lyuku habzsákba kanalazzuk, és megrajzoljuk vele a nyuszi szeméit, tappancsait stb.

Jó tanács

- Könnyebb kivágni a tésztából a nyuszihoz szükséges formákat, ha azokat előtte kartonpapírból elkészítjük, majd sablonként ráillesztjük a tésztára, amit ennek mentén vágunk ki.

20 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 391 kcal