

Csokimázás, almakrémes piskótakocka



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 8 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál langyos víz, 1 csomag sütőpor, 8 evőkanál finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj, kb. 2 evőkanál finomliszt
az almakrémhez:

1,5 kg alma, 9 dl víz, 8 evőkanál kristálycukor, 2 csomag (2×40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor

a csokoládémázhoz:

20 dkg étcsokoládé, 15 dkg porcukor, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 evőkanál víz

1. A tojásokat szétválasztjuk. Sárgájukat a fele cukorral és a vízzel 2-3 perc alatt fehéredésig, sűrű krémmé keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, közben a maradék cukrot is hozzáadjuk. A sütőport a liszttel összeforgatjuk. A tojás hab harmadát a cukros tojássárgájára tesszük. Egyharmadnyi sütőporos lisztet rászítalunk, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy, további két részletben adjuk hozzá.
2. Vajal kikent, belisztezett nagytepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 perc alatt megsütjük.
3. Az almát meghámozzuk, félbevágva kicsumázzuk, húsát 1 centis kockákra aprítjuk. 8 deci vizet fölforralunk, a cukorral ízesítjük. Az alma harmadát beleszórjuk, 2-3 perc alatt puhára főzzük, ezután szűrővel kiemeljük, húlni hagyjuk. A többi almát ugyanígy, két részletben főzzük meg. A vaníliaízű pudingport 1 deci vízzel simára keverjük, az alma főzőlevéhez öntjük, kevergetve pár perc alatt sűrű krémet főzünk belőle. Az almakockákat belekeverjük és egyenletesen a tésztára simítjuk. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
4. A mázhoz valókat egy kisebb lábasban kevergetve fölolvasztjuk. Egyenletesen az almakrémre simítjuk. Dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk, így tálaljuk.

36-40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy szelet: 139 kcal