



Hozzávalók

a tésztához: 5,5 dl tej, 5 dkg élesztő, 3 evőkanál kristálycukor, 1 kg finomliszt, 2 tojás, 15 dkg porcukor, 1 mokkáskanál só, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin
a kakaós részhez: 3 evőkanál keserű kakaópor, 4 dkg vaj vagy sütőmargarin
a töltelékhez: 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 8 evőkanál Nutella (csokoládés mogyorókrém), 9-10 evőkanál cukrozott kakaópor, 2 kiskanál őrölt fahéj
a nyújtáshoz: finomliszt
a tepszi kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin
a lekenéshez: 1 tojás

1. A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, a kristálycukrot hozzákeverjük. Meleg helyen félretesszük 15 percre.
2. A lisztet egy nagy tálba szitáljuk, és a felfuttatott tejes élesztővel, a tojásokkal, a porcukorral és a sóval jól kidolgozzuk. A vége felé beledolgozzuk a langyosra olvasztott margarint is. A tésztát két részre osztjuk, az egyikbe beledagasztjuk a kakaóport és az olvasztott margarint is. Mindkét tésztát letakarjuk, és meleg helyen kb. 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.
3. Ezután mindkét tésztát 2 részre osztjuk. A kakaósat kb. kisujjni vastagságúra, 40 x 25 centisre kinyújtjuk, félretesszük. A töltelékhez való margarint a mogyorókrémmel kevergetve fölolvastjuk. A cukrozott kakaóport a fahéjjal összeforgatjuk. A világos tésztát ugyanakkorára nyújtjuk, mint a kakaósat, azaz 40 x 25 centisre. A margarinos mogyorókrém felével megkenjük, a fahéjas kakaó felével megszórjuk. A kakaós tésztát ráillesztjük, majd fölcsavarjuk, akár a bejglit és margarinnal kikent tepsibe tesszük. A másik tésztarudat ugyanígy készítjük el.
4. Mindkét kalácsot felvert tojással lekenjük, meleg helyen 25 percen át pihentetjük, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 perc alatt megsütjük.

Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy a fenti mennyiségből 3 kisebb kalácsot készítünk, amiket

margarinnal kikent püspökkenyérformába rakunk, s így sütjük meg. A forma nem engedi, hogy a tészta szétterüljön, így a kalács csak felfelé nőhet, szép formás lesz.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 3 óra

Egy szelet: 225 kcal