



Hozzávalók
a tésztához:
12 dkg vaj, 6 tojás, 12 dkg kristálycukor,
0,33 dl zsíros tejszín, 2,5 dkg keserű
kakaópor, 12 dkg finomliszt, 1
mökkáskanál őrölt fahéj, 1 kiskanál sütőpor
a forma kikenéséhez:
2 dkg vaj
a tetejére:
20-25 dkg barackíz
a bevonáshoz:

15-20 dkg étcsokoládé

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a tojások sárgájával és a cukorral, elektromos habverővel jó krémesre, sűrűre keverjük, ez maximális fokozaton 4 perc. A tejszínt beledolgozzuk.
2. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A kakaóport és a lisztet a fahéjjal meg a sütőporral összekeverjük. A tojás hab felét a cukros vajás tojássárgájára tesszük, a kakaós lisztes keverék felét rászitáljuk. Széles mozdulatokkal összeforgatjuk. A hab illetve a kakaós liszt másik felét ugyanígy keverjük hozzá.
3. Egy 20×30 centis magas peremű tepsit vagy tűzálló tálat kivajazunk, a masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percen át sütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük, ha nem tapad rá ragacsos massa, akkor jó.
4. A formában hagyjuk kihűlni, a pereme mentén körbevágjuk, majd a tésztát vágódeszkára borítjuk, hogy a szép sima alja kerüljön fölültre.
5. A barackízt habverővel simára keverjük, a tészta tetejére kenjük, és 3-4 órára hűtőszekrénybe állítjuk. Végül a felolvasztott étcsokoládéval egyenletesen megkenjük, egy éles késsel bejelöljük (bekarcoljuk a későbbi szeletek helyét, 3×5 szelettel számoljunk), azután dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel, a vágások mentén felszeleteljük.

15 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + dermedtés

Egy szelet: 344 kcal