



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 15 dkg darált dió, 2 evőkanál zsemlemorzsa

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltelékhez:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 10 dkg ét- vagy tejszokoládé

a bevonáshoz:

14 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojásfehérjét kemény habbá verjük. A cukrot – a tojáshabot továbbra is szüntelen verve – a vége felé, több részletben szórjuk bele. A darált diót a zsemlemorzssával összekeverjük, majd óvatosan a habba forgatjuk.
2. A masszát habzsákba kanalazzuk, majd kikent, belisztezett tepsibe a habcsókhoz hasonló nagyságú halmocskákat nyomunk belőle. Kis lánggal (150 °C; légkeveréses sütőben 135 °C) kb. 35 percig sütjük-szárítjuk. Ezután a sütőt elzárjuk, az ajtaját kinyitjuk, a tésztát így szárítjuk további 10-15 perccen át.
3. A töltelékhez a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) a porcukorral jól kikeverjük, majd a tojások sárgájával és az olvasztott csokoládéval tovább krémesítjük.
4. A kihűlt tésztát a krémmel kettésével egymásra rakjuk, majd az így kapott „ejtőernyők” tetejét olvasztott csokoládéba mártjuk, és megvárjuk, amíg megdermed.

16 darab

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy darab: 266 kcal