

Dióhabos, csokikrémes kocka (belga krémes)



Fotó: Csigó László

Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 15 dkg kristálycukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 tojássárgája, 2-3 evőkanál tej

a diós habhoz:

6 tojásfehérje, 27 dkg kristálycukor, 37 dkg darált dió

a csokikrémhez:

4 csomag (4×52 gramm) főzni való csokoládéízü pudingpor, 1 liter tej, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 30 dkg porcukor

1. A tésztához a lisztet a sütőporral elkeverjük, majd a cukorral, a puha (szobahőmérsékletű) vajjal/margarinnal, a tojássárgájával és annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy könnyen kezelhető tészta legyen. Ezután 3 részre osztjuk.
2. A diós habhoz a tojásfehérjét elektromos habverővel kemény habbá verjük, a cukorral összekevert diót beleforgatjuk, vigyázva, hogy ne törjön össze a hab.
3. A tésztát 2 lap sütőpapír között 30×25 centisre nyújtjuk, a sütőpapír segítségével átemeljük egy alacsony peremű tepsire (sütőlapra), a felső sütőpapírt lehúzzuk róla. A diós hab 1/3 -át elsimítjuk rajta. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 12-14 perc alatt megsütjük. A sütőpapír segítségével gyúrolapra csúsztatjuk. Még melegen a sütőpapír két szélét a tészta alá forgatjuk, így húzzuk-hengergetjük ki a tészta alól. Ugyanígy sütjük meg a másik 2 lapot is.
4. A krémhez a pudingport a tejben simára keverjük, továbbra is kevergetve jó sűrűre

főzzük, hűlni hagyjuk.

(Ha folpakkal letakarjuk, nem bőrösödik meg.) Ha kihűlt, elektromos habverővel krémekre keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaj/margarint először magában, majd a porcukorral keverjük simára. Kanalanként a pudingba dolgozzuk.

5. Következik a rétegezés: tésztalap, amin a fele csokoládékrémet elsimítjuk. Újra tésztalap, a csokikrém másik fele, majd a harmadik tésztalap. Utóbbi egy kicsit lefelé nyomkodjuk, hogy ne váljon el a krémtől. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük éjszakára, így másnapra az íze összeér és a tészta is megpuhul.

30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + érlelés

Egy szelet: 160 kcal