



### Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 20 dkg kristálycukor, 6 evőkanál víz, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 30 dkg finomliszt, 4 dkg keserű (cukrozatlan) kakaópor, 1 csomag sütőpor, 1 csapott kiskanál mézessütemény fűszerkeverék

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin és finomliszt

a krémhez:

5 evőkanál kristálycukor, 5 csomag vaníliás cukor, 3,75 dl tej, 3,75 dkg (1,5 csomag) zselatinpor, 8 dl habtejszín

a mázhoz:

3 evőkanál víz, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt fehéredésig keverjük. A vizet és a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint hozzáadjuk, 1-2 percig tovább habosítjuk. A lisztet a kakaóporral, a sütőporral és a mézes fűszerkeverékkel összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük,

egyharmadát a cukros, vajás (margarinos) masszára tesszük. A kakaós, lisztes keverék egyharmadát rászitáljuk, óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy, két részletben keverjük bele.

2. Egy nagy tepsit kikenünk, belisztezzük, vagy sütőpapírral kibéleljük. A massa felét egyenletesen, 33 x 32 centis lappá simítjuk rajta. Nem kell megijedni attól, hogy vékony lesz, mert a sütőportól megnő, és amúgy sem kellene vastag lapok a süteményhez. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 10-12 percig sütjük. A maradék masszából még egy vékony tésztalapot sütünk ugyanígy. Mindkettőt hűlni hagyjuk.

3. Elkészítjük a krémet. Ehhez a kétféle cukrot a tejbe szórjuk, kevergetve fölforraljuk. Továbbra is szüntelenül kevergetve a zselatint beleszórjuk, kis lángon 1-2 percig főzzük, pontosabban addig, míg a zselatin felolvad benne. Megvárjuk, amíg langyosra hűl, ez pontosan elég idő arra, hogy a tejszínt kemény habbá verjük, amibe azután apránként belecsurgatjuk a már csak langyos zselatinos tejet.

4. Ezt a könnyű habot gyorsan - mielőtt megdermedne - rásimítjuk az egyik tészttára. A másik tésztalapot ráillesztjük, egy kicsit a tésztába is nyomkodjuk. 1-2 órára betesszük a hűtőszekrénybe, hogy a tejszínes tölteléke biztosan megdermedjen.

5. A bevonáshoz való vizet egy kis lábasba kánaalzzuk, a vaját vagy margarint hozzáadjuk, kis lángon kevergetve fölolvasztjuk. A kétféle csokoládét apránként beleszórva fölolvasztjuk úgy, hogy amikor a fele csoki belekerült, lehúzzuk a tűzről, különben túl melegszik, és összeáll egy kemény, kezelhetetlen tömbbé. A sütemény tetején elsimítjuk.

6. Éles késsel rögvést bejelöljük rajta a szeletek helyét (nagyjából 8 x 3 centiseket), mert csak így tudjuk majd szépen szeletelni. Dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel az előre bejelöltek szerint fölszeleteljük.

44 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermesztés

Egy szelet: 188 kcal • fehérje: 3,9 gramm • zsír: 11,1 gramm • szénhidrát: 17,8 gramm • rost: 0,8 gramm • koleszterin: 54 milligramm