



Hozzávalók

a tésztához:

10 dkg étcsokoládé, 25 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, késhegynyi só, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12,5 dkg porcukor, 1 narancs reszelt héja, 1 tojás

a formáláshoz:

finomliszt

a mázhoz:

15 dkg porcukor, 1 evőkanál narancslé, 1 tojásfehérje, 10 dkg étcsokoládé

1. A csokoládét finomra reszeljük (az is jó, ha diódarálón megdaráljuk). A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, majd a porcukorral, a reszelt narancshéjjal, a reszelt csokoládéval és a tojással összegyúrjuk. Cipót formálunk belőle, fóliába csomagoljuk, és fél órára a hűtőbe tesszük.
2. Ezután meglisztezett gyúrólapon (lehet 2 sütőpapírlap között is) félcenti vastagra nyújtjuk a tésztát. Kb. 5 centiméteres, tetszőszelezes formákkal kiszúrjuk, és sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk, de nem túl közel egymáshoz, mert egy kicsit megnőnek sütés közben. A leeső részeket újra összedolgozzuk és kiszaggatjuk, így semennyi sem vész kárba. Előmelegített sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük, majd megvárjuk, amíg kihűlnek.
3. A mázhoz a porcukrot, a narancslevet és a tojásfehérjét simára, krémszerűre keverjük. A csokoládét fölolvastjuk. A kihült kekszet a narancsos mázba mártjuk, akkor jó, ha a tetejüket bevonja, és visszarakjuk a sütőpapírra. Amikor 3-4 darabbal megvagyunk, pár csepp csokoládét pötytyözünk vagy csurgatunk a tetejére, amit fogvájóval megcifrálunk, azaz átlósan 3-4 alkalommal, más-más irányban áthúzzuk a fogvájót rajta. Miután a máz gyorsan szárad, így, részletenként kell vele dolgozni!
4. Amikor a fele keksz kész, változtatunk a sorrenden: a kekszet a csokoládéba mártjuk, a fehér mázból pötytyözünk vagy csurgatunk rá, és ezt húzzuk el fogvájóval. Ha megszáradt, jól záródó fémdobozban, sütőpapírral rétegezve, száraz helyen 3-4 hétig eltartható.

Kb. 60 darab

Narancsos csokoládés keksz

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 64 kcal • fehérje: 0,9 gramm • zsír: 2,6 gramm • szénhidrát: 9,1 gramm • rost:
0,3 gramm • koleszterin: 4 milligramm