



Hozzávalók

a tésztához:

3 tojássárgája, 12 dkg (6 csapott evőkanál) finomliszt, 1 evőkanál hideg víz, 6 dkg (3 csapott evőkanál) kristálycukor, 6 tojásfehérje

a csokoládékrémhez:

3 dl főzőtejszín, 28 dkg kristálycukor, 35 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg keserű kakaópor

a díszítéshez:

maréknyi vékony csíkokra vágott mandula (készzen így kapható)

a bevonáshoz:

20 dkg étcsokoládé

1. Először a krémet készítjük el. Ehhez a tejszínt egy lábasban a cukorral, kevergetve 2-3 percig forraljuk. A margarint beledobjuk, ha elolvadt benne, a kakaót is beleszítáljuk. Jól elkeverjük, a tűzről lehúzzuk, hűlni hagyjuk, majd hűtőszekrénybe tesszük pár órára, de még jobb, ha egész éjjelre ott hagyjuk.
2. A tésztához a tojássárgáját 1 evőkanál liszttel és a vízzel simára keverjük, majd a cukorral kemény habbá vert tojásfehérjét óvatosan beleforgatjuk, közben apránként a lisztet is beleszítáljuk. A masszát habzsákba töltjük, és sütőpapírral bélelt tepsire 16 kisebb, egyenként kb. 6 cm-es félgömböt nyomunk belőle. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 percig sütjük, közben a sütőajtót résnyire kitámasztjuk, hogy a tészta gőzmentesen sülhessen (légkeveréses sütőnél nem kell kinyitni a sütőt!).
3. Ezután fokozatosan elzárva a sütőt, vagyis 2-3 percenként 10-15 °C-kal csökkentve a hőmérsékletet, a tésztát még 10-12 percig szárítjuk.
4. A csokoládékrémet elektromos habverővel jó habosra keverjük. majd simacsöves habzsákba töltjük, és 7-8 cm magas csúcsokat nyomunk belőle a tésztára. 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük, hogy kicsit megdermedjen, mert csak így tartja meg a formáját. Ezután olvasztott csokoládéval bevonjuk, a vékony csíkokra vágott mandulával megtűzdeljük, és hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

16 darab

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedtés

Egy darab: 453 kcal