



Hozzávalók

a piskótához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 1 púpozott evőkanál keserű kakaópor, 5 evőkanál finomliszt

a csokoládékrémhez:

2 dl zsíros tejszín, 20 dkg kristálycukor, 4 evőkanál keserű kakaópor, 20 dkg vaj

1. A piskótához a tojások sárgáját 1 evőkanál cukorral fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A kétféle masszát óvatosan egybeforgatjuk, közben apránként hozzáadjuk a kakaóval összekevert lisztet is. Sütőpapírral bélelt nagytepsin egyenletesen elkenjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük.
2. A sütőpapírt még melegen lehúzzuk róla. A tésztát azonnal föltekerjük, mint a piskótatekercest szokás. A sütőpapírba csomagoljuk, és így hagyjuk kihűlni.
3. A krémhez a tejszínt a cukorral kevergetve fölforraljuk, és belekeverjük a kakaót. A puha (szobahőmérsékletű) vaját habosra keverjük, majd a kihűlt kakaós cukros tejszínt apránként beledolgozzuk.
4. A tésztát kihengergetjük, a csokikrém nagy részével megtöltjük, föltekerjük. Mindkét végéből egy-egy szeletet levágunk, amit kis pogácsaszaggatóval kiszúrunk, és a törzshöz nyomjuk, illesztjük, ezek lesznek a fa „göcsörtjei”.
5. Ezután az egészet bevonjuk a maradék krémmel, recés habkártyával vagy villával „megfésüljük”, vagyis hullámokat rajzolunk rá, végül dermedni hagyjuk.

kb. 16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy szelet: 253 kcal

Nehézségi foka: ●●●○○○