



Hozzávalók

a tésztához: 8 tojás, 16 dkg porcukor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 16 dkg finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltéshez:

3 dl zsíros főzőtejszín vagy habtejszín, 30 dkg kristálycukor, 37,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12-15 dkg keserű kakaópor

a bevonáshoz:

20 dkg étcsokoládé

1. Először a krémet készítjük el. Ehhez a tejszínt egy lábasban a cukorral kevergetve 2-3 percig forraljuk. A vajat (margarint) beledobjuk, ha elolvadt benne, a kakaót is beleszítáljuk. Jól elkeverjük, a tűzről lehúzzuk, hűlni hagyjuk, majd pár órára, de még jobb, ha egy egész éjszakára hűtőszekrénybe tesszük. Ezután elektromos habverővel jó habosra keverjük.
2. A tésztához a tojások sárgáját a cukor felével 3-4 perc alatt habosra keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral habbá verjük. A kétféle masszát óvatosan egymásba forgatjuk, közben az olvasztott margarint belesurgatjuk, apránként a lisztet is beleszítáljuk.
3. Egy sütőlemezt vagy egy nagy tepszi hátoldalát bevajazunk, enyhén meglisztezzük. A tészta egyhatodát egy kb. 12×30 centis lapban rákenjük. Még egy ugyanekkorra csíkot elsimítunk mellette a sütőlemezen, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 percig sütjük. Amint a sütőből kivettük, a lapokat késsel kissé megemeljük, majd félretéve hűlni hagyjuk. A maradék tésztából ugyanígy még négy lapot sütünk, pontosabban hármat, és az utolsót hagyjuk 2-3 centivel szélesebbre, ez lesz majd a piramis alapja.
4. Ha kihűltek, széleiket egy késsel szép egyformára vágjuk. Ötöt a csokoládékrémmel

megkenve egymásra illesztünk, és hűtőszekrényben dermedni hagyjuk (rövid időre mélyhűtőbe is tehetjük). Ezután lapjában, átlósan kettévágjuk, úgy, hogy két derékszögű háromszög alakú tészta legyen belőle.

5. Ezeket egymással szembeállítjuk, így lesz piramis belőle. Krémmel megkenve egymáshoz illesztjük. A hatodik (nagyobbik) tézstalapot is megkenjük csokoládékrémmel, a piramist hosszában rátesszük.

6. A maradék krémmel körben is megkenjük - az alját nem kell -, és hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Végül a tetejét olvasztott csokoládéval bevonjuk. Forró vízbe mártott késsel jó ujjnyi vastagon szeleteljük fel.

14-16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: kb. 582 kcal