Rigó Jancsi

2	120	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

piskóta
- 14 db tojás
- 280 g cukor
- 240 g liszt
- 40 g kakaópor
- 5 g sütőpor

krém
- 500 ml tejszín
- 30 g vanília cukor
- 70 g porcukor
- 40 g kakaópor

csokoládé bevonó
- 100 g csokoládé
- 3 ek. olaj

1. Két lap piskótát sütünk: A tojásokat különválasztjuk, a fehérjét a cukorral habbá verjük úgy, hogy mikor már habszerű, hozzápergetjük a cukrot, és a sárgáját is hozzáadjuk. Tovább habosítjuk, majd fakanállal óvatosan bekavarjuk a lisztet, amibe már előzőleg bekevertük a sütőport és a kakaóport. Ezt a műveletet lassan kíméletesen végezzük nehogy összeessen! Két piskótalapot készítünk papírozott sütőlemezen, 180°C-ra előmelegített sütőben.
2. Vízgőz fürdő felet gyakori kavargatás közben az olaj hozzáadásával megolvasztjuk a csokoládét. (Az olvasztást mikróban is elvégezhetjük.) Kihűlés után az egyik lap tetejét bevonjuk, dermedés után forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.
3. A tejszínt habbá verjük. Mikor habbá vált, hozzáadjuk a porcukrot és a vaníliás cukrot, tovább verjük. Belekeverjük a kakaóport amit épphogy csak elkeverünk benne. Vigyázzunk mert innentől hamar erős, sűrű habbá válhat a kakaóportól! Ráterítjük a krémet a másik kihűlt lapra.
4. A felszeletelt tetőket felrakjuk a felvágott sorrendben a krémmel megkent lapra, majd forró vízbe mártott késsel átvágjuk a sorok mentén.

Google Play
App Store