# Csokoládés őzgerinc

| 1 | 90 | 1 |
|---|---|---|
| Nehézség | Perc | adag |

## Allergének:

## Hozzávalók

piskótalap

- 5 db tojás
- 100 g cukor
- 100 g liszt
- 3 g sütőpor

csokoládé krém

- 250 g vaj
- 250 g porcukor
- 40 g kakaópor
- 1 db tojás
- 1 csomag csokoládés pudingpor
- 5 cl rum
- 50 g pörkölt darabolt dió

1. Piskóta lapot készítünk: A tojássárgáját a cukor 1/3-val kihabosítjuk. A tojásfehérjét a cukor 2/3-val habbá verjük. Mikor habszerű kezd lenni a fehérje, a cukrot akkor pergetjük bele. A kettőt összekeverjük, majd egy fakanállal kíméletesen és fokozatosan hozzáadjuk a lisztet, amibe a sütőport is eloszlattuk.
2. Papiros sütőlemezre lapnak kenve 180°C-on sütjük. Kihűlés után a sütőpapírt lehúzzuk és vékony csíkokra vágjuk a piskótát.
3. A csokoládés krém elkészítéséhez átszitáljuk a porcukrot, majd a kakaóporral és csokoládés pudingporral összekeverjük. Hozzákeverjük a már megolvasztott vajat és a feltört tojást. Ezeket takarék lángon összemelegítjük. Addig kavargatjuk míg egyneművé válik, a porcukor felolvad benne, csokoládémáz állományú lesz. A végén hozzákeverjük a rumot is.
4. Egy őzgerinc formát sütőpapírral kibélelünk ráhagyással úgy, hogy be tudjuk majd takarni vele a süteményt. 3-4 piskóta csíkot beleteszünk és rétegezve, a főzött, még forró krémmel felváltva töltjük. Rétegenként beleszórjuk a pörkölt darabos diót.

Google Play
App Store

5. Ráhajtjuk a sütőpapírt és lenyomjuk, hogy betöltésünk levegőmentes legyen. Kihűlés után hűtőben, legalább egy éjszakát pihentessük! Formából kivéve, a papírt lehúzzuk és éles késsel szeleteljük.

Google Play
App Store