

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 vaját és a feltört tojást. Ezeket takaréklángon 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.

