

Sütemények



Rigó Jancsi

Hozzávalók

7 egész tojásból készült csokoládétorta-alap, amit nagyobb tepsiben ujjnyi vastagságúra sütünk. Amikor kihült, kettévágjuk.

Töltelék

8 dl tejszín

12 dkg vaniliás cukor

6 dkg kakaó

1 csapott evőkanálnyi zselatin

Bevonat

30 dkg cukorból és 4 dkg kakaóból készült fondan vagy 3 dkg kakaóból és 3 dkg cukorral főzött, 3 dkg vajjal elkevert csokoládémáz

A tejszín - amit előtte pár óráig jégen vagy jó hideg helyen tartottunk - habüstben vagy porcelántálban kemény habbá verjük, és közékeverjük a kevés vízben feloldott, átszűrt zselatint. Két jó kanálra valót félreteszünk belőle. A kakaót összekeverjük 12 dkg vaniliás cukorral, és azt lassanként a tejszínhabhoz keverjük. Az egyik lapra rásimítjuk a krémet, erre ¼ cm vastagságban rákenjük a fehéren hagyott tejszínhabot.