

Rigó Jancsi (ka)



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Tészta: kisebb vagy nagyobb mennyiséghez

5 db vagy 6 db tojás

10 dkg vagy 12 dkg cukor (helyettesíthet 1:4 Dia-Wellness édesítőporral)

12 dkg vagy 14 dkg liszt

1 tk. vagy 1,5 tk. sütőpor

1 dkg vagy 1,5 dkg kakaó

1,5 ek. víz

Krém:

26 dkg Tejszínhabpor

4 dkg kakaó

50 ml hideg víz

tej a megfelelő állag eléréséhez

Tetejére:

tortabevonó csoki

Elkészítés

Tészta:

Piskótát sütök 25 X 30 cm-es tepsiben. A tepsi mérete változhat a tészta mennyiségétől függően.

1,5 evőkanál vizet a kemény hab közé verek, mielőtt a cukrot hozzáadom. Úgy készítem, mint a piskótához.

Cukorra érzékenyek használhatnak édesítőport. Itt a mennyiségre nagyon figyelni kell!

Ha kihűlt a tészta, két lappá vágom fel.

Krém:

A krém hozzávalóit kemény habbá verem géppel. Hidegen készítjük, nem kell főzni.

Rétegzés:

A felső lapra először ráteszem a csokit, és dermedés előtt "felszeletem". Csak azután teszem a krémetre.

Az alsó lapot megtöltöm krémmel, és a tetejére kerül az előző elkészített felső lap.

Érdeemes a csoki teljes dermedése előtt szeletelni, hogy ne töredezzon.