

Kapucíner szelet

Hozzávalók:

Tészta:

6 tojás
6 evőkanál sütőcukor
1 dl étolaj
6 evőkanál liszt
½ csomag sütőpor
1 evőkanál kakaó

Krém:

1 csomag tejszínízű pudingpor
3 dl tej
25 dkg margarin
25 dkg sütőcukor
1 evőkanál kakaópor

Máz:

1 tábla tortabevonó csokoládé
6-7 dkg margarin
1 evőkanál étolaj



Elkészítés:

A 6 tojást, cukrot, étolajat, robotgéppel felferjük, hozzákeverjük a lisztet, kakaót és a sütőport. Közepes, sütőpapírral bélelt tepsiben sütjük, 170 C°-on, nem lég keverésen. A krémhez a pudingport elkeverjük a tejjel, és sűrűre főzzük, majd hűlni hagyjuk. A puha margarint a sütőcukorral kikeverjük, majd a kihűlt pudingos masszával összevegyítve, felhabosítjuk, így könnyű krémet kapunk. A krém felét a piskótára kenjük, a másik felét a kakaóval sötétre színezzük, és a világos krém tetejére kenjük. Egy kicsit dermedni hagyjuk, végül bevonjuk az egészet csokoládémázzal. Mielőtt a csoki teljesen megdermedne, felszeleteljük.