

## Somlói galuska Magdi módra

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

6 db tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
3 evőkanál süteményliszt  
5 evőkanál darált dió  
1 kávéskanál sütőpor  
Csipet só

#### Vanília öntet:

5 dl tej  
2 tojássárgája  
1 csomag vaníliás pudingpor  
3 evőkanál sütőcukor  
1 vaníliás cukor

#### Csoki öntet:

4 evőkanál reszelt csoki  
1 evőkanál kakaó  
1 evőkanál csoki pudingpor  
4 evőkanál sütőcukor  
Víz szükség szerint  
Mazsola  
Rum

#### Díszítés:

2 dl tejszín  
Csoki levelek

### Készítés:

A hozzávalókból elkészítjük a piskóta tésztáját, a legegyszerűbb módszer szerint. (Receptjeim közt megtalálható a piskóta készítés módjai cím alatt.)

Egy nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk és beleöntjük a masszát, egyenletesen elsimítjuk, majd 170 C°-on megsütjük.

A vanília öntethez, a tejet, a tojássárgájákat, a cukrot, a vaníliát, és a pudingport simára keverjük, majd lassú tűzön felfőzzük.

A csoki öntethez, a reszelt csokit, a kakaót, a pudingport, a cukrot, annyi vízzel keverjük össze, hogy felfőzve ne legyen sűrű. Rummal ízesítjük.

Az önteteket kevergetve kihűtjük, a piskótatésztát kis darabokra felvágjuk, és krémes poharakba rétegezzük az öntetekkel. Egy réteg piskóta darabok, vanília öntet, csoki öntet, majd újból megismételjük, a tetejére piskóta kerüljön, és csoki öntettel legyen leöntve. A rétegek közé rumba áztatott mazsolát is szórhatunk.

A tejszínt kemény habbá verjük, csillagcsővel ellátott nyomózsákba tesszük, és a poharakban rétegezett finomságra ízlésesen rányomjuk. Csoki levelekkel díszítjük.

#### Csoki levelek készítése:



**Szép formájú növényről (rózsafa, szobanövény... stb.) leveszünk egy pár darab levelet. Megmossuk, és a vizet letörölgetjük róluk. Csokoládét felolvasztunk, és a leveleket belemártjuk, úgy, hogy csak az egyik oldaluk legyen csokis. Rácsra rakjuk, és amikor a csoki megszilárdul, a leveleket lehúzzuk a csokiról,**

**Az így kapott csoki leveleket felhasználhatjuk édességek, sütemények, torták díszítésére.**