

Zala kocka

Hozzávalók:

Barna piskóta:

5 db tojás
6 evőkanál sütőcukor
5 evőkanál sűteményliszt
2 evőkanál kakaópor
2 evőkanál étolaj
1 tasak sűtőpor

Sárga piskóta:

3 db tojás
3 evőkanál sütőcukor
3 evőkanál sűteményliszt
1 evőkanál étolaj
½ tasak sűtőpor



Töltelék:

5 dl tej
1 tasak csokoládé
pudingpor
2 evőkanál liszt
2 db tojássárgája
25 dkg margarin
25 dkg sűtőcukor
1 evőkanál kakaópor
1 tasak vaníliacukor

Elkészítés:

Először a kakaós piskótát készítem el. A tojásokat, a cukrot, és az étolajat a robotgép táljába teszem, és legerősebb fokozaton 15 percig felverem. Ha kellő állagú a piskóta masszánk, belekeverem a kakaóval, és sűtőporral elvegyített lisztet. Sűtőpapírral bélelt tepsibe öntöm, a tetejét elsimítom, és 170 C°-on megsűtöm. (23x35 cm-es tepsiben sűtöm, csak az aljára teszek sűtőpapírt.) A sűtőből kivéve a sűtőpapírt lehúszom a piskótáról. Ha kihűlt, két lapra vágom. A sárga piskótát ugyanígy elkészítem, és ugyan olyan méretű tepsibe megsűtöm, de ezt nem kell szét vágni.

A krémhez a tejet, a pudingport, a lisztet, és a tojások sárgáját összekeverem, és lassú tűzön felfőzöm, állandóan keverés mellett, majd kihűtöm.

A margarint kikeverem a cukorral és a kakaóporral, és a kihűlt pudingos masszát kanalanként hozzáadom, majd robotgéppel habosra keverem.

A sűteményt összeállítom. Az egyik kakaós lapra kenem a krém egyharmadát, ráteszem a sárga piskótát, újabb réteg krém következik, erre a kakaós piskóta másik fele, majd a megmarad krémből, egy keveset nyomózsákba töltök, a többit pedig a sűtemény tetejére kenem. Evővillával csíkokat húzok a krémbe, megszórom csoki reszelékkel. Legalább pár órára hűtőbe teszem, forró vízbe mártott késsel kockákra szeletelem, és a nyomózsákban eltett krémmel, díszítem.

Nagyon finom sütemény.