

Zala kocka

Hozzávalók:

Barna piskóta:

- 5 db tojás
- 6 evőkanál sütőcukor
- 5 evőkanál süteményliszt
- 2 evőkanál kakaópor
- 2 evőkanál étolaj
- 1 tasak sütőpor

Sárga piskóta:

- 3 db tojás
- 3 evőkanál sütőcukor
- 3 evőkanál süteményliszt
- 1 evőkanál étolaj
- ½ tasak sütőpor



Töltelék:

- 5 dl tej
- 1 tasak csokoládé pudingpor
- 2 evőkanál liszt
- 2 db tojássárgája
- 25 dkg margarin
- 25 dkg sütőcukor
- 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 sütőporral elvegyített lisztet. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntöm, a tetejét elsimítom, és 170 C°-on megsütöm. (23x35 cm-es tepsiben sütöm, csak az aljára teszek sütőpapírt.) A sütőből kivéve a sütőpapírt lehúzzom a piskótáról. Ha kihűlt, két lapra vágom. A sárga piskótát ugyanígy elkészítem, és ugyan olyan méretű tepsibe megsütöm, 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 süteményt 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 sütemény tetejére kenem. Evővillával csíkokat húzok a krémbe, megszórom csoki reszeléssel. Legalább pár órára hűtőbe teszem, forró vízbe mártott késsel kockákra szeletelem, és a nyomózsákban eltett krémmel, díszítem.

Nagyon finom sütemény.