

Legényfogó

Hozzávalók:

Tészta:

50 dkg süteményliszt
6 dkg vaj
12 dkg sütőcukor
2 evőkanál méz
2 tojás
Tejföl
1 kávéskanál szódbikarbóna

Krém:

5 dl tej
5 evőkanál liszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
1 vaníliás cukor
1 evőkanál kakaó



Tetejére:

10 dkg torta bevonó csoki
5 dkg margarin
1 evőkanál étolaj

Készítés:

A vaját, a tojásokat, a cukrot, kevés tejfölt, és a megmelegített mézet habosra keverjük. A lisztbe belekeverjük a szódbikarbónát, és apránként a habos keverékhez adagoljuk, és addig gyúrjuk, amíg nem ragad a kezünkhöz. A tésztát 4 részre osztjuk, és hűvös helyen pihentetjük legalább fél órát.

A sütőpapírból 4 egyforma nagyságú darabot vágunk (28x35 cm).

A tésztákat olyan nagyságúra nyújtjuk, mint a papírok. Vékony lapokat sütünk, előmelegített sütőben, 180 C°-on, szép aranybarnára.

A krémhez a lisztben elkeverjük a lisztet, és állandóan kevergetve sűrűre főzzük.

Kihűtjük.

A margarint habosra keverjük a sütőcukorral, és a kihűlt lisztes péppel összevegyítve szintén jó felhabosítjuk. 3 részre osztjuk, az 1/3 rész krémhez hozzáadunk egy kanál kakaót, amit előzőleg egy kanál forró vízzel feloldottunk, a 2/3 rész pedig a vaníliás cukrot, majd újból kikeverjük a krémet. Ezután a kihűlt lapok megtöltése következik.

Az első lapra a vaníliás krém fele, majd a második lap, erre a kakaós krém, következik a harmadik lap, erre a vaníliás krém másik fele, és végül a negyedik lap.

A torta bevonó csokit darabokra törjük, hozzáadjuk a margarint, és az étolajat. Vízgőz fölött vagy mikrobán felolvasztjuk, és alaposan kikeverve a süteményünk tetejére öntjük, és egyenletesen elsimítjuk. Pár óra elteltével, forró vízbe mártott éles, vékony pengéjű késsel felszeleteljük.

Szép és finom, azt hogy a legényfogó nevet miért kapta nem tudom.