



# Méteres kalács

## Hozzávalók:

6 db tojás szétválasztva  
20 dkg porcukor  
25 dkg átszitált  
finomliszt  
1 dkg átszitált kakaópor  
1 dl étolaj  
1 dl langyos víz  
12 g sütőpor

## Krém hozzávalói:

40 g puncsos  
ízesítésű  
pudingpor  
10 dkg cukor  
4 dl tej  
1 teáskanál rum  
vagy rumaroma  
25 dkg puha vaj  
vagy margarin  
10 dkg porcukor

## Előkészítés:

A tojásfehérjén kívül a hozzávalókat felezzük meg, a lisztet úgy osszuk el, hogy 12 illetve 13 dkg legyen. A kevesebbhez adjuk hozzá a kakaóport. Keverjük a lisztekhez a fele-fele sütőport is. Az őzgerincformát olajozzuk, lisztezzük ki. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.

## Tészta elkészítése:

Két féle tésztát készítünk, egy világosat és egy kakaósat, a fél-fél adag hozzávalókkal.

A tojásokat válasszuk szét.

A fehérjéből a porcukor felével verjünk kemény habot, majd tegyük hűtőszekrénybe.

3 db sárgáját a maradék porcukor felével (5 dkg) habosítsuk ki. Adjunk hozzá fél dl étolajat, majd a sima lisztes keverék felét. Utána adjunk hozzá fél dl langyos vizet. Keverjük hozzá a maradék lisztes keveréket. A hűtőből kivett fehérjehab felét keverjük a lisztes masszához, a következőképpen: először egy kanál habbal lazítsuk fel a masszát, majd óvatosan dolgozzuk hozzá a fél adag fehérjehab maradékát.

Öntsük a tésztát az előkészített formába, tegyük a sütőbe 15-20 percre.

Amíg sül a tésztánk, addig a fentiek szerint készítsük el a kakaós masszát is, majd ezt is süssük meg hasonló módon.



## Krém készítése:

Először főzzük meg a pudingot.

3,5 dl tejet a cukorral egy műanyag edényben keverjük el, majd forraljuk fel mikrohullámú sütőben. A maradék hideg tejben oldjuk fel a pudingport, majd folytonos keverés mellett adjuk a forró cukros tejhez. Ismét tegyük be a mikrohullámú sütőbe, és főzzük addig, amíg besűrűsödik. Közben keverjük meg egy-két alkalommal. Legvégén adjuk hozzá a rumot, vagy rumaromát.

Ha elkészült, fedjük le és hűtsük ki, de nem teljesen hidegre.

A vajat, vagy margarint keverjük habossá a porcukorral, majd adjuk hozzá a pudingot, amit előtte kézi robotgéppel keverjünk simára, és keverjük ki a krémet.

<https://www.tanuljsutni.hu>

# Méteres kalács

## Hozzávalók a csoki bevonathoz:

10 dkg jó minőségű darabokra tördelt étcsokoládé

5 dkg cukor

1 dkg átszitált kakaópor

20 dkg felkockázott vaj, vagy margarin

½ dl tej

## A sütemény összeállítása:

Szeleteljük fel a kihűlt tésztákat 1 cm-es szeletekre, a forma szerint.

Előfordulhat, hogy a tészta a közepén felpúposodik. Ilyen esetben a púposodást szeletelés előtt vágjuk le, hogy a tésztának szép sima talpa legyen.

Töltsük a krémet egy habzsákba, vagy dolgozhatunk egy kanállal is.

Minden szeletre adagoljunk a krémből, majd felváltva a két tésztát szeletenként ragasszuk össze a krémmel.

Ha elkészültünk vele, akkor tegyük hűtőszekrénybe egy órára. Készítsük el addig a csokoládémázatot.

## Csoki bevonat készítése:

A hozzávalókat tegyük egy üveg edénybe és gőz fölött melegítsük fel. Közben kevergessük folyamatosan, és addig melegítsük így, amíg egynemű krémet nem kapunk.

Hűtsük vissza folytonos kevergetés mellett a csokoládémázatot, majd egy szélesebb ecsettel egyenletesen kenjük meg a hűtőből kivett süteményt. Legvégül díszíthetjük a tetejét cukorvirágokkal, vagy más dekorációs szórással.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázazás ölelés neked!

- Meluska -



<https://www.tanuljsutni.hu>