

Csokis-mandulás briós

Hozzávalók:

1 cs. előhűtött élesztős tészta
10 dkg kész csoki puding
2 dkg mandulabél
2,5 dkg étcsokoládé
2,5 dkg vaj

1 tojás a kenéshez
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Sütés: 30 percig 180°C-on



Elkészítés:

Elsőként a csoki pudingot szedd bele egy habzsákba, és kösd be a száját, majd tedd vissza a hűtőbe.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.

Szórd meg a felületét is, majd nyújtsd ki négyzet alakúra.

Vágd fel 6 egyforma széles csíkká, és kend meg a széleket az elkevert tojással.

Vágj egy centis lyukat a habzsákra, és adagolj minden csíkra pudingot.

Hajtsd rá a tészta szélét, zárd le a végeit, majd tekerd fel.

Végül formázz belőle brióst. A végét illeszd alá, így a közepe kiemelkedik.

Tedd sütőpapírral bélelt tepsibe, és kend le tojással.

Szórd meg cukorral, végül pedig mandulával.

Előmelegített sütőben süsd 20 percig, amíg szép aranybarna színű lesz!

Csoki bevonat készítése:

A csokoládét és a vajat olvasd meg mikróban, kb. 30 mp alatt, majd keverd simára.

A kisült briósokat csíkozd meg vele.

Kihűtés után porcukorral hintve tálalható.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -