

Hungária szelet

Hozzávalók

Tésztához:

5 tojás sárgája
5 tojás fehérje
30 dkg porcukor
2x65 ml meleg víz
20 dkg finomliszt
1 cs. (12 g) sütőpor
10 dkg darált dió

Előkészítés: 20 perc

Krémalap főzése, hűtés: 10+50 perc

Tészta összeállítása: 15 perc

Sütés, hűtés: 30+50 perc

Krém befejezése: 10 perc

Sütemény összeállítása, hűtés: 15 perc + 2 óra

Csoki bevonat készítése, hűtés: 5+20 perc

Süti befejezése, hűtése: 10perc + 1 óra

Előkészítő műveletek:

A hozzávalók pontos kimérése(!)
A liszt, porcukor, sütőpor átszitálása
A tojások szétválasztása
Diós darálás
Zsiradék puhítása
Tepsi bélelése (tepsi mérete: 36x24 cm)
Eszközök kikészítése
A sütő előmelegítése 180 °C-ra

Tészta készítése:

A tojásfehérjéhez adjunk hozzá 2-3 evőkanál porcukrot, majd habosítsuk ki kemény habbá.
A maradék porcukorhoz adjuk hozzá a tojás sárgákat, és az egyik adag vizet, majd habosítsuk ki.
Öntsük bele a tojásfehérje habba, majd keverjük el benne.
A lisztet adjuk hozzá a sütőport, majd két részletben keverjük hozzá a tojásos habhoz. A második adagnál keverjük bele a maradék vizet is.
Végül felezzük meg a tésztamasszát és az egyik adagba dolgozzuk bele a diót.
Öntsük a kibélelt tepsibe, simítsuk el, majd öntsük rá a sima piskótát is. Azt is simítsuk le, majd süssük aranybarnára (tűpróbáig) kb. 30 perc alatt.
Sütés után vegyük ki a tepsiből, húzzuk le róla a sütőpapírt, majd hagyjuk hűtőrácsra teljesen kihűlni.

A krémhez:

45 g finomliszt
2,5 dl hideg tej
10 dkg puha vaj vagy margarin
20 dkg porcukor
1-2 ek. rum vagy rumaroma
5 dkg darált dió

A tetejére:

5 dkg étcsokoládé
5 dk vaj



A krém készítése:

A lisztet a hideg tejjel keverjük simára, majd főzzük sűrűre, folytonos kevergetés mellett.
Ha elkészült, adjuk hozzá a rumot, vagy rumaromát, takarjuk le folpackkal, és hagyjuk szobahőmérsékletűre visszahűlni.
Ha kihűlt a tészta és a krém alap, akkor a puha vajat vagy margarint habosítsuk ki a porcukorral, majd dolgozzuk hozzá a 2-3 adagba krém alapot, amiről előzőleg vegyük le a folpackot és keverjük simára.

A sütemény befejezése:

A tésztára simítsuk rá a krémet, majd tegyük a hűtőbe, és hűtsük addig, amíg a krém teljesen megszilárdul rajta.
Utána olvasszuk meg a vajat és az étcsokoládét, majd keverjük simára, és hűtsük vissza langyosra.
Simítsuk a sütemény tetejére, majd tegyük vissza a hűtőbe. kb. egy óra múlva a sütemény szeletelhető és tálalható.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!

- Meli -