

Gesztenye kocka

Hozzávalók:

A tészta alaphoz:

2 cs (240 g) mini piskóta
40 dkg gesztenyemassza
10 dkg puha vaj
5 dkg porcukor
3 dl forró víz
5 dkg instant kakaópor

A tejszínhabhoz:

1,5 dl habtejszín
1,5 dl cukrászhab

Tetejére:

5 dkg étcsokoládé
5 dkg vaj
Gyöngycukor

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Hűtés befejezés előtt: 3-4 óra, befejezés után: 1-2 óra

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók kimérése
Víz felforralása
Vaj puhítása
Gesztenyemassza puhítása
Porcukor szitálása
Tejszín és cukrászhab behűtése
Tepsi bélelése sütőpapírral

Elkészítés:

A kakaóport keverd el simára a forró vízben.

Önts le vele a piskóta golyókat, majd forgasd bele, és szűrd le. A piskóta ne ázzon el, csak legyen nedves.

Amíg lecsepegteted, addig elkészülhet a massa.

A vaját habosítsd ki az átszitált porcukorral, majd morzsold bele a gesztenyemasszát, és keverd simára.

Ezután forgasd bele a piskótát, majd simítsd sütőpapírral bélelt tepsibe.

Rakd be a hűtőbe, majd hagyd pihenni három-négy órát, hogy a piskóta megpuhuljon, illetve a massa megszilárduljon.

Hűtés után készítsd el a tetejére a tejszínhabot.

A jól behűtött habtejszín és a cukrászhabot keverd össze, majd verd fel kemény habbá.

Simítsd a gesztenyés tészta alapra, majd tedd vissza a hűtőbe és hűtsd ki.

Ha már teljesen áthűlt a sütemény, akkor elkészülhet a tetejére a csoki bevonat.

A csokit és a vaját mikróban olvaszd meg, majd folytonos kevergetés mellett hűtsd vissza langyosra, és simítsd a süti tetejére.

Még dekorálhatod gyöngycukorral.

Tedd vissza a hűtőbe, és csak az után szeleteld és tálald, hogy ha már a csoki is megszilárdult rajta.

Kívánom, hogy sikerüljön! Jó étvágyat hozzá!

Tanuljunk együtt sütés nélküli sütiket is készíteni!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

