



Flag-gasztró magazin: Gesztenyés-csokoládés piskótatekercs

2010 december 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Az elkészítés egy kicsit macerásnak tűnik, de érdemes áldozni, mert csodás desszertet varázsolhatunk az asztalra.

hozzávalók – piskóta lap

6 tojás
6 ek cukor, púpozva
6 ek liszt, kissé csapottan
1 kk sütőpor
1 citrom héja
1 ek cukrozatlan kakaópor

hozzávalók - töltelék

25 dkg gesztenyemassza
2 tojás sárgája
4 dkg cukor
2 b? ek vaníliás cukor
1 ek süt?rum (ha gyerek nem eszik bel?le, lehet innivaló rum is)
1,5-2 dl habtejszín

2-3 ek baracklekvár

tetejére: fél tábla tortabevonó étcsoki, picurka margarin, 1-2 ek tej



El?ször a *piskótalapot* sütöm meg.

A tojásokat feltöröm és az egész tojásokat (nem kell különválasztani) egy nagyobb kever?edénybe (min 3 literes) teszem.

Rámérem a cukrot.

Belereszelem a jól megmosott citrom héját.

Elindítom a kézi mixert, alacsony fokozaton.

5 perc múlva magasabb fokozatra kapcsolok, majd 5 perc múlva megint és így tovább, összesen minimum 15, de inkább 20 percig folyamatosan keverem az egész tojásokat a cukorral. Az eredmény meglep?, a cukros tojás, ami eleinte éppen csak elfedte a kever?edény alját, az állandó és gyors keverést?l hatalmasat n?, elfedte a 2,5 l-es jelzést az edényben.

A süt?porral elkevert lisztet kanalanként beleszítálom a masszába, minden kanál lisztet alaposan belekeverek. A massa kicsit összébb esik, de még mindig látványosan magas marad.

A süt?t bekapcsolom, 200 fokra el?melegítem.

Egy nagyméret? gáztepsit kibélelek süt?papírral, belekanalazom a masszát és szépen elsimítom.

Össze-vissza a tésztára szítálom a cukrozatlan kakaóport és villával kicsit beleforgatom. Nem egyenletesen kakaós lapot akarok, de enyhén márványozottat.

Betolom a 200 fokra el?melegített süt?be, 5 percig így sütöm, majd visszaveszem 175 fokra és így sütöm még 10 percet. Kivételem el?tt érdemes t?próbát tartani.

Egy tálkába hideg vizet készítek.

El?veszek egy süt?rácsot, leterítem egy nagyobb méret? és teljesen száraz konyharuhával.

A tepsit kiveszem a süt?b?l, a süt?papírt két sarkánál megfogom, kiemelem a piskótát és fejjel lefelé, tehát tésztával lefele a konyharuhára fektetem.

A süt?papírt gyorsan meghintem hideg vízzel és kicsit elkenem rajta, így könnyebben tudom lehúzni a papírt a piskótáról.

Amint a papír lent van, a piskótalapot konyharuhástól feltekerem. Pár percig összetekerve hagyom, majd kitekerem, konyharuha segítségével másik irányból is feltekerem, pár percet pihen, újra ki és másik irányból újra feltekerem, most már így hagyom, míg teljesen kih?l.

Azért érdemes rácson tekerni és h?teni, mert a tészta alólról is szell?zik, nem szalonnásodik be és nem ragad a konyharuhához.

Amíg a piskóta sül, összeállítom a *krémet*.

A habtejszint, még folyékony állapotban, h?t?be teszem, és ha van hely, szintén leh?töm a tálkát is, amiben majd felverem.

A kiengedett gesztenyemasszát összekeverem a (süt?)rummal.

A tojássárgákat, a cukrot és vaníliás cukrot mélyebb fémtálkában (habüst, ha van), forró vízg?z fölött* felverem, addig, míg s?r?södni kezd, szépen kihéredik, a cukor teljesen felolvad (nagyjából 6-8 perc).

A cukros-tojásos keveréket (pillanatok alatt alig langyosra h?l) a rumos gesztenyéhez keverem.

A tejszínb?l kemény habot verek és két-három részletben a gesztenyéhez forgatom. Nem az egész habot, nagyjából 3 ek-nyit meghagyok díszítésnek.

A krémet és a habot h?t?be teszem, amíg a piskótalap teljesen kih?l.

A piskótát kitekerem, de még a konyharuhán hagyom.

Mikróban, 10 mp alatt felmelegítem a házi baracklekvárt és megkenem vele a piskóta tésztát.

A gesztenyekrémet úgy kenem a lekváros lapra, hogy egyik hosszanti oldalán (pl a t?lünk távolabbin) 2-3 ujjnyit szabadon hagyok, azaz ott csak lekváros, nem krémes.

A piskótát a konyharuha segítségével elkezdem feltekerni, nem túl szorosan, de nem is olyan lazán, hogy széteessen; a tekerés adja magát.

A tekerceset tálcára emelem, ügyelek, hogy a hajtás alólrá kerüljön.

A csokit kockákra töröm, ráteszek picurka margarint és mikróban, olvasztó fokozaton megolvasztom. Mikor kiveszem, összekeverem a tejjel, majd kanál segítségével keresztbe-kasul vékonyan meglocsolgatom vele a tekerceset.

Amint a csoki megdermedt a gesztenyés-csokoládés piskótatekerceset lazán beburkolom és hidegre teszem (3-4 órát).

A meghagyott gesztenyekrémmel és tejszínhabbal díszítve tálalom.

Tipp & trükk:

- Forró vízg?z felett úgy keverünk, hogy az edény alja, amiben a keverni való van, nem ér a vízhez, csak a g?z melegíti.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló
