

Zserbó csiga

Hozzávalók:

kb. 25 dkg liszt
1,5 dl tej
2,5 dkg élesztő
5 dkg olvasztott vaj
1/4 teáskanál só
1 evőkanál cukor
1 db tojás (S-es)

15 dkg sárgabarack lekvár
12 dkg darált dió
7 dkg cukor

10 dkg olvasztott csokoládé

Elkészítés:

0,5 dl langyos tejhez keverünk egy kevés cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk.

A lisztet egy tálba tesszük, hozzáadjuk a sót, a cukrot, az olvasztott vajat, a tojást, majd a felfuttatott élesztőt, és a maradék tejet.

Lágy tésztává dagasztjuk, ha szükséges (lisztfüggő), adjunk még hozzá annyi lisztet, hogy ne ragadjon.

Duplájára kelesztjük letakarva a tésztát.

A megkelt tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, megkenjük a lekvárral és megszórjuk a cukorral elkevert dióval.

Szorosan feltekerjük és kb. hüvelykujnyi vastagságú szeletekre vágjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, 20 percig hagyjuk picit pihenni a tepsin, majd 180 fokon kb. 10 perc alatt szép pirosra sütjük. A sütőből kivéve hagyjuk kihűlni őket.

A csokoládét apróra vágjuk, gőz fölött felolvasztjuk, majd lespineljük vele a csigákat.