

Fatörzs rolád

Hozzávalók:

Piskóta:

6 tojás
6 csapott evőkanál kristálycukor
5 púpos evőkanál liszt
1 púpos evőkanál kakaópor (cukrozatlan)

Csokikrém:

25 dkg étcsokoládé
4 tojás
20 dkg kristálycukor
4 dkg kakaópor
23 dkg vaj

Elkészítés:

A piskótaához a tojásokat a cukorral egyben felverjük, alaposan kihabosítjuk. Ezután egy spatulával apránként elkeverjük benne az átszitált kakaós lisztet. Ezt a masszát szilikonos sütőpapírral bélelt tepsire egyengetjük és 180 fokon kb. 30 perc alatt megsütjük. Még melegen feltekerjük és feltekerve hagyjuk kihűlni.

A csokikrémet így készítjük:

A tojásokat egy lábasban a cukorral folyamatosan kevergetve addig kevergetjük, míg a cukor elolvad és az ujjad beledugva melegnek érzed. Fontos, hogy kevergesd, különben édes rántottát kapsz:

Ezt a meleg cukros tojást aztán habverővel addig habosítod, míg ki nem hűl. A csokoládét vízgőz fölött megolvasztjuk, ha megolvadt, elkeverjük benne a kakaóport.

Ha kihűlt a tojásos hab, folyamatosan hozzá adagoljuk az apróra vágott vaját, majd a meleg kakaós csokoládéval simára keverjük. Ha maradtak volna vaj darabkák a krémbe, a meleg csoki megoldja.

Vajtól függ, mennyire lesz folyós a krém.

Ennek a krémnek a 80-85 %-át a kicsavart, kihűlt piskótán elkenjük, majd feltekerjük (eddig olyan, mint egy piskótatekerics) és a hosszú roládnak az egyharmadát srégen elvágjuk és a hosszabb tekerics oldalához illesztjük egy kis krémmel.

A maradék krémmel körbe kenjük a fatörzset, majd villával mintázzuk. Kakaóporral és ha szeretnénk, porcukorral szórjuk.

Díszíthetjük marcipán gombákkal, fagyönggyel.