

Húsvéti csokoládétorta trüffelgolyókkal

12 szelet, 45 perc **HÖNVI** **3067**
40 perc **elkészítés** **10**

A tortalapokhoz

0020DIF0000000

olaj és egy kevés a forma kikenéséhez
175 g liszt + a forma megszórásához
4 ek. kakaópor

000000

1 tk. szóda bikarbóna
140 g cukor
2 ek. golden szirup
2 tojás
150 ml teljes zsírtartalmú tej

A krémhez

125 ml tejszín
1 ek. puha vaj

00000000000000000000

00000000000000000000

A trüffelgolyókhöz

100 g tejszokoládé feldarabolva
1 tk. puha vaj
50 g digestive keksz
3 ek. színes szórcukor vagy csokidara

1 Melegítsük elő a sütőt (villany: 160 fok, légkeveréses: 140 fok, gáz: 3-as fokozat). Két 20 cm-es tortaformát kenjünk ki olajjal és hintsünk meg liszttel. A piskóta hozzávalóit tegyük tálba, és kézi mixerrel vagy fakanállal dolgozzuk össze, hogy sűrű, sima tésztát kapjunk.

2 Osszuk el a keveréket, és 30-35 perc alatt süssük készre (a piskóta tapintásra ruganyos, és a közepébe szúrt nyárs tisztán jön ki). Előbb 10 percig a formában hagyjuk hűlni a tortalapokat, majd fordítsuk ki őket rácsra.

3 A trüffelhez olvasszuk meg a tejszokoládét mikróban vagy gőz fölött. Keverjük bele a vaját. A kekszet tegyük zacskóba, és sodrófával törjük morzsásra. Ezt is keverjük a vajás csokihoz, és rakjuk a keveréket a hűtőbe 20 percre. Ha lehűlt, formáljunk belőle 11 golyót. Forgassuk meg őket a szórcukorban vagy a csokidarában.

4 A krémhez öntsük a tejszínt a lábosba és közepes lángon forrósítsuk fel. Keverjük bele a vaját. Ha elolvadt, törjük a csokoládét kis darabokra, tegyük tálba, és öntsük rá a forró vajás tejszínt. Keverjük, amíg a csokoládé felolvad a tejszínben. Hagyjuk hűlni 30 percig.

5 Ha a tortalapok kihűltek, lekvárral megkenve ragasszuk össze őket. A torta tetejét és oldalát kenjük le a krémmel. Befejezésként díszítsük a trüffelgolyókkal.



Húsvéti kicsibék

A gyerekek segíthetnek a habcsók elkészítésében is, de az igazi móka a csibék díszítése. Lehet, hogy a végén némelyik úgy néz ki, mint egy angry bird, de ez is része a szórakozásnak.

25 darab, 45 perc **HÖNVI** **3067**
30 perc **elkészítés** **10**

2 közepes tojásfehérje

100 g porcukor

00000000000000000000

½ citrom reszelt héja és 1 tk. citromlé
sárga paszta állagú ételfesték
narancssárga, fekete és sárga

00000000000000000000

1 Melegítsük elő a sütőt (villany: 140 fok, légkeveréses: 120 fok, gáz: 1-es fokozat). Egy sütőlapra vagy tepsire terítsünk sütőpapírt, és tegyünk közepes méretű, sima díszítőcsövet egy habzsákra.

2 Egy tiszta tálban habverővel verjük a tojásfehérjét nagyon kemény habbá. Adjuk hozzá a cukor felét, és verjük tovább, míg merev, fényes habot kapunk.

3 Keverjük össze a keményítőt a maradék cukorral, és adjuk a habhoz a citrom héjával és levével együtt. Tegyük hozzá egy picit sárga ételfestéket is. Habverővel verjük tovább, míg nagyon sűrű, fényes, merev, halványsárga habunk lesz.

4 Óvatosan kanalazzuk a habzsákba. Nyomjuk ki belőle a levegőt, szorosan csavarjuk össze a zsákot a tetején. Nyomjunk a tepsire nagyjából 25 hüvelykujnyi habcsókot úgy, hogy igyekezzünk egy szélesebb alapra egy kisebb felső részt nyomni, hogy az alsó rész a csirke testére, a felső a fejére hasonlítson. Legyen köztük elég hely, mert sütés közben nőni fognak.

5 Süssük a habcsókokat 30 percig, míg kemények és ropogósak lesznek, és könnyen leválnak a sütőpapírról. Rácsra téve hagyjuk őket kihűlni.

6 Díszítsük a habcsókokat: narancssárga cukormázzal rajzoljunk V alakú csórt, feketével pedig szemeket és lábakat. A sárgával rajzoljunk kócos „haját” a csirkék fejére, esetleg szárnyakat. Légmentesen záródó dobozban akár 1 hétig eltartható.



gluténmentes • laktózmentes

003077

17 kcal • 4 g szénhidrát • 4 g cukor •

zsír, telített zsírsavat, rostot, fehérjét, sót nem tartalmaz