

Csoki csúcs

Hozzávalók:

Tésztához:

- 4 tojás
- 100g cukor
- 100g darált dió
- csipet só

Töltelék:

- 100g cukor
- 150g vaj
- 150g csoki
- 150ml tejszín
- 150g kakaópor
- esetleg magozott meggy

Csokizáshoz:

- 300g olvasztott csoki

Elkészítése:

A tésztához szétválasztjuk a tojásokat. A tojásfehérjét a csipet sóval keményre felverjük. A sárgáját a cukorral fényesre keverjük.

Kevés fehérje habot a sárgájához teszünk, még egyszer átdolgozzuk a robotgéppel. Utána már kanállal óvatosan belekeverjük a kemény fehérjehab többi részét, majd a darált diót.

Tepsibe sütőpapírt teszünk, beleöntjük és elsimítjuk a tésztát és előmelegített sütőben 180C fokon kb. 10-12 perc alatt készre sütjük. Még melegen leszedjük a piskótáról a sütőpapírt. A piskótából korongokat szúrunk ki. Töltelék összetevőit felfőzzük, kihűtjük és robot gép habverőjével kihabosítjuk. Magozott meggyet keverhetünk bele, majd habzsákba töltjük és nagy lyukú csillag cső segítségével, kialakítjuk a piskóta korongokon a csúcsokat, hűtőbe tesszük, majd csokiba mártjuk.