

# Rigó Jancsi

## Hozzávalók a piskótához:

- 8db tojás fehérje
- 8db tojás sárgája
- 8 evőkanál cukor
- 6 evőkanál **Mester Kelt tészta**liszt
- 2 evőkanál holland kakaó

## Hozzávalók a krémhez:

- 8dl tejszín
- 2 evőkanál kakaópor
- 15g olvasztott étcsoki

## Tetejére:

- 15g olvasztott étcsoki a tetejére

## **Elkészítés:**

A tojás fehérjét a csipet sóval felferjük. A tojás sárgáját kikeverjük a cukorral majd hozzáadjuk a fehérje egy részét ezt még lehet jó alaposan keverni, a maradék részt pedig nagyon óvatosan keverjük a masszához, majd a lisztes kakaóporral egybe forgatjuk. Előmelegített sütőben 170C –on tूपróbáig sütjük.

A tejszint felferjük hozzáadjuk a kakaóport és mikróban felolvasztott csokit.

A kihűlt tésztát félbe vágjuk és megkenjük a krémmel.

A vízgőz fölött olvasztunk csokit és egyenletesen rálocsoljuk a piskóta tetejére.

Kockákra vágjuk.