

Méteres Kalács

Hozzávalók a tésztához:

- 260g Mester süteményliszt
- 260g cukor
- 10 evőkanál meleg víz
- 7 evőkanál étolaj
- 4 tojás
- fél mokkás kanál sütőpor csipet só

A kakaós tésztához:

- 2 evőkanál kakaó,
- 1 evőkanál meleg víz

Krémhez:

- 3dl tej
- 25g vanília puding
- 25g puncs puding
- 200g margarin
- 200g cukor

Mázhoz:

- 150g étcsoki
- 2 evőkanál olaj

Elkészítése:

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a csipet sóval kemény habbá verjük a sárgáját a cukorral, vízzel, olajjal simára keverjük. A fehérjét óvatosan a sárgájához keverjük, hozzáadjuk a sütőporos lisztet, a tésztát elfelezzük, kizsírozott őzgerinc sütőbe simítjuk a felét, a másik fele tésztába beletesszük a kakaót és a plusz vizet, ezt a másik őzgerinc sütőbe simítjuk. 180C-on tű próbáig sütjük természetesen előmelegített sütőben.

A kihűlt tésztát a gerincek mentén felszeleteljük, közben elkészítjük a krémet, 1,5-1,5dl tejben felfőzzük a két pudingot, a margarint habosra keverjük cukorral, majd a krémet megfelezzük és a kihűlt pudingokhoz keverjük. A süti összeállítása a sárga és a kakaós tésztát felváltva kenjük a kétféle krémmel. A csokit olajjal vízgőz felett vagy mikróban felolvasztjuk és a sütire csorgatjuk, majd ferdén szeleteljük.

Recept Nagymamám kézzel írott receptes könyvéből származik.