

## NyilvÁjnvalÁ³an a vilÁjg legfinomabb csokitortÁjja...

SzerzÁ: Zucker  
2009. februÁr 26.  
UtolsÁ frissÁ-tÁs 2013. mÁrcius 11.

- 40 dkg liszt
- 40 dkg cukor
- 3 dl tej
- 25 dkg vaj
- 2 tojÁjs
- 20 dkg ÁtcsokolÁjdÁs
- 10 dkg cukrozatlan kakaÁ³por
- 2 csomag sÁ¼tÁ³porA csokolÁjdÁs feltÁrdeljÁ¼k, Ás gÁ'z fÁllÁtt Ásszeolvasztjuk a vajjal, majd hagyjuk kicsit kihÁ±ni. lisztet elszitÁljuk a kakaÁ³porral Ás a sÁ¼tÁ³porral. A cukrot elkeverjÁ¼k a tojÁjsokkal, Ás lassan hozzÁjkeverjÁ¼k a vajas csokolÁjdÁkrÁmet. A csokis masszÁhoz aprÁjnkÁnt szÁ³rjuk a lisztes keverÁket, illetve adagoljuk a tejet, Ás folyamatosan kevergetjÁ¼k. MiutÁjn tÁkÁletesen csomÁmentesre kevertÁ¼k a masszÁt, kivajazott-kilesztezett formÁba tÁltjÁ¼k, Ás 180 fokon kÁrÁ¼belÁ¼l 20-25 percig sÁ¼tjÁ¼k. VigyÁzzunk, mert ha tÁl sokÁjig marad a sÁ¼tÁ³ben, kiszÁrad, Ás nem lesz az igazi.

Ez egy alaprecept. Mindenki azzal bolondÁthatja tovÁbb, amivel csak akarja. Árdemes pÁldÁul egy-kÁt kanÁl finom lekvÁrt a tÁsztÁba keverni, vagy megszÁrni a sÁ¼temÁny tetejÁt mandulÁval, mogyorÁ³val. ÁzÁsÁ¼nknek talÁjn csfantÁjziÁnk szabhat hatÁrtÁ: Á BorajÁjnÁ³: Á 2006-os Cabernet Sauvignon a VlyantÁl. FurcsÁjnak tÁ±nhet a vÁlasztÁjs tessÁk csak kiprÁ³bÁjlni! Á A bor bÁrsonyos tanninjai Ás lÁjgyan csokolÁjdÁs, lekvÁros Á-zvilÁjga fantasztikus Ásszhangzatot alkotnak majd ezzel a nem tÁlzottak ÁdesÁ desszerttel. Hiszen a legjobb csokitortÁjhoz a legjobb bort kell vÁlasztanunk.

Á Á