

## NyilvÁjnvalÁ³an a vilÁjg legfinomabb csokitortÁjja...

SzerzÁ: Zucker  
2009. februÁr 26.  
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ³s 2013. májrcius 11.

- 40 dkg liszt
- 40 dkg cukor
- 3 dl tej
- 25 dkg vaj
- 2 tojÁjs
- 20 dkg Á³tcsokolÁjdÁ³
- 10 dkg cukrozatlan kakaÁ³por
- 2 csomag sÁ¼tÁ³porA csokolÁjdÁ³t feltÁ³rdeljÁ¼k, Á³s gÁ³z fÁ³llÁ³tt Á³sszeolvasztjuk a vajjal, majd hagyjuk kicsit kihÁ³lni. lisztet elszitÁ³ljuk a kakaÁ³porral Á³s a sÁ¼tÁ³porral. A cukrot elkeverjÁ¼k a tojÁ³sokkal, Á³s lassan hozzÁ³keverjÁ¼k a vajas csokolÁjdÁ³krÁ³met. A csokis masszÁ³hoz aprÁ³nkÁ³nt szÁ³rjuk a lisztes keverÁ³ket, illetve adagoljuk a tejet, Á³s folyamatosan kevergetjÁ¼k. MiutÁ³n tÁ³kÁ³letesen csomÁ³mentesre kevertÁ¼k a masszÁ³t, kivajazott-kilesztezett formÁ³ba tÁ³ltsjÁ¼k, Á³s 180 fokon kÁ³rÁ¼belÁ¼l 20-25 percig sÁ¼tjÁ¼k. VigyÁ³zzunk, mert ha tÁ³l sokÁ³ig marad a sÁ¼tÁ³ben, kiszÁ³rad, Á³s nem lesz az igazi.

Ez egy alaprecept. Mindenki azzal bolondÁ³thatja tovÁ³bb, amivel csak akarja. Á³rdemes pÁ³ldÁ³ul egy-kÁ³t kanÁ³l finom lekvÁ³rt a tÁ³sztÁ³ba keverni, vagy megszÁ³rni a sÁ¼temÁ³ny tetejÁ³t mandulÁ³val, mogyorÁ³val. Á³zÁ³sÁ³nknek talÁ³n csfantÁ³ziÁ³nk szabhat hatÁ³rtÁ³t! Á³ BorajÁ³nÁ³³: Á³ 2006-os Cabernet Sauvignon a VylyantÁ³l. FurcsÁ³nak tÁ³nhet a vÁ³lasztÁ³js tessÁ³k csak kiprÁ³bÁ³lni! Á³ A bor bÁ³rsonyos tanninjai Á³s lÁ³gyan csokolÁjdÁ³s, lekvÁ³ros Á³-zvilÁ³ga fantasztikus Á³sszhangzatot alkotnak majd ezzel a nem tÁ³lzottak Á³desÁ³ desszerttel. Hiszen a legjobb csokitortÁ³hoz a legjobb bort kell vÁ³lasztanunk.

Á³ Á³