

Recept

Díszített tekercs

Hozzávalók

Világos tészta: 4 tojás, 80 g sima liszt, 80 g daracukor, 20 g vaníliás cukor, 5 g sütőpor

Sötét díszítő anyag: 20 g sima liszt, 5 g kakaó, 10 g mérsékelten felvert tojásfehérje (2 evőkanál), 40 g vaj

Elkészítés

A sötét díszítő anyag elkészítése: Fogjon 4 tojást, és válassza szét a fehérjét a sárgájától. Verje fel lágyan a fehérjét habverővel (kb. 5 másodpercig), majd vegyen ki belőle 2 evőkanállal (kb. 10 g). Készítsen sima, sötét díszítő anyagot a kivett 10 g fehérje és a többi feltüntetett alapanyag összekeverésével.

A sötét díszítő anyag felkenése: Kenje ki a sütőtepsit vajjal, helyezzen bele sütőpapírt, amelyet alaposan a kikent sütőfelülethez nyomkod (1). Állítsa a sablon fogantyúját az elhajlás helyén felfelé (2). Helyezze a sütőpapírra a sablont, és kenőlapát segítségével vigye fel és juttasson a sablon minden nyílásába a sötét díszítő anyagból (3). A felvitel során tartsa a sablont a kezével, hogy ne csússzon el a sütőpapíron (4). Ezután vegye le a sablont a fogantyú segítségével (5). Tegye félre a felkent díszítéssel rendelkező sablont, és hagyja szobahőmérsékleten 20 percet szilárdulni.

Világos tészta készítése: Csak most készítse el a világos tésztát. A 4 tojásfehérje maradékából verjen fel kemény habot. Verjen fel habot külön a tojássárgájából a cukorral és a vaníliás cukorral. Keverje lassan a tojássárgájából készült habba a sima lisztet a sütőporral és a fele fehérjehabot. Ha a tészta összeáll, keverje bele lágyan a megmaradt fehérjehab felét úgy, hogy a tészta levegős maradjon.

Világos tészta felvitele: Helyezze a világos tésztát kenőlapát segítségével a felkent díszítésre egyenlő távolságban, és kenje szét egyenletesen a tepszi egész felületén (6).

Sütés: A süteményalapot süsse kb. 25 percig 170 °C-on előmelegített sütőben (7).

Kihűlés: Tekerje fel az alapot a sütőpapírral közvetlenül a sütőből történő kivétel után, és hagyja szobahőmérsékletűre hűlni (8).

A töltelék felvitele: A kihűlés után tekerje szét a tekercset, és óvatosan vegye le a sütőpapírt (9). Vigye fel a krémes vagy lekváros töltelék az alap világos (nem díszített) oldalára. Tekerje össze a megtöltött tekercset (10).

Tálalás előtt: Tálalás előtt hagyja a tekercset kihűlni a hűtőben.