

---

# Ciasto czekoladowe rigo jancsi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5024 razy.

8-10 kawalkow.      Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

80 g maki,

80 g cukru pudru,

20 g kakao,

100 g masła,

4 jajka,

1 łyżka maki do posypania.

Masa czekoladowa:

100 g twardej czekolady,

600 ml gęstej śmietany,

50 g cukru.

Polewa czekoladowa:

150 g czekolady,

75 g masła,

30 g dżemu morelowego.

1. Żółtka utrzeć z 2 łyżkami cukru, białka ubić na sztywną pianę z resztą cukru. Dodac do utartych żółtek i delikatnie wymieszać z roztopionym masłem.

Dodawac stopniowo make i kakao, wymieszać. Blache pokryc pergaminem posmarowanym masłem i włac ciasto. Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C ok.

40 min. Kiedy ciasto bedzie gotowe, posypac jego gore maka, wyjac z blachy,

usunac papier i poczekac az wystygnie. Zimne ciasto przekroic poziomo na 2

czesci.

2. Przygotowac mase: zagotowac i ostudzic gesta smietane, nastepnie ubic ja z

cukrem. Czekolade rozpuscic na malym ogniu. Niewielka ilosc ubitej smietany

wymieszac z ciepla czekolada. Dodac pozostala smietane, delikatnie wymieszac

3. Przygotowac polewe: czekolade skropic w naczyniu niewielka iloscia wody, dodac maslo i rozgrzac na parze. Jedna warstwe ciasta pokryc dżemem i szybko

oblac polewa. Kiedy polewa wystygnie, pociac te warstwe na kwadraty 5x5 cm.

Na drugiej czesci rozsmarowac mase czekoladowa i poukladac na niej kwadraty.

Ciasto wlozyc do lodowki i bardzo dobrze ochlodzic. Przed podaniem kroic nozem moczonym w goracej wodzie wzdloz kwadratow.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)