
Ciasto czekoladowe rigo jancsi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5092 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 wlać ciasto. Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C ok.

40 min. Kiedy ciasto będzie gotowe, posypać jego górę maki, wyjąć z blachy,

usunąć papier i poczekać aż wystygnie. Zimne ciasto przekroić poziomo na 2

części.

2. Przygotować masę: zagotować i ostudzić gęstą śmietanę, następnie ubić ją z

cukrem. Czekoladę rozpuścić na małym ogniu. Niewielką ilość ubitej śmietany

wymieszać z ciepłą czekoladą. Dodac pozostałą śmietanę, delikatnie wymieszać

3. Przygotować polewę: czekoladę skropić w naczyniu niewielką ilością wody, dodać masło i rozgrzać na parze. Jedną warstwę ciasta pokryć dżemem i szybko

oblać polewą. Kiedy polewa wystygnie, pociąć tę warstwę na kwadraty 5x5 cm.

Na drugiej części rozsmarować masę czekoladową i poukładać na niej kwadraty.

Ciasto włożyć do lodówki i bardzo dobrze ochłodzić. Przed podaniem kroić nożem moczonym w gorącej wodzie wzdłuż kwadratów.

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

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