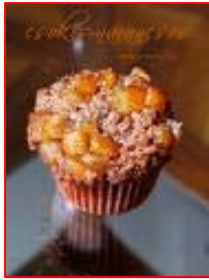


Csokis muffin



10 dkg tejesokoládé
10 dkg vaj
15 dkg liszt
½ teáskanál sütőpor
2 tojás
10 dkg cukor
10 dkg lekvár
csipet só

A csokit és a vajat gőz fölött megolvasztom, kihűtöm. Habosra keverem a tojásokat és cukrot, hozzádolgozom a csokis vajat, lekvárt, lisztet és a sütőport. Előmelegített sütőben, bélelt muffinformában sütöm.

Csokis epertorta

20 dkg vaj
15 dkg cukor
1 cs. vaníliás cukor
4 tojás
csipetnyi só
30 dkg rétesliszt
5 dkg kakaó
1,5 kk. sütőpor
2,5 dl tej

3 ek. ribizlizselé
50 dkg eper (v. hasonló)
3 dl tejszín
1 cs. habfixáló por
1 kk. vaníliás cukor
2 ek. porcukor



A vajat, cukrot, vaníliást habosra keverem, hozzáadom a tojást, sót. Majd a lisztet, kakaót, sütőport tejjel hozzádolgozom. Kivajazott tortaformában hideg sütőben kezdem sütni alul (180 °C, kb. 1 óra).

A kihűlt tortát kétfelé vágom: az alsó lapot ribizlis zselével megkenem. Kemény habbá verem a tejszínt fixálóval, cukorral, vaníliással. Belekeverem az összetördelt epret. A hab felével a tortalap alját megkenem, a maradékot a tetejére halmozom. Két órára hűtőbe teszem. Egész eperrel díszítem.