

Nanuk szelet

Hozzávalók:

Piskóta:

4 tojás
28 dkg sütőcukor
7 evőkanál feketekávé
10 dkg darált dió
20 dkg liszt
1 sütőpor

Krém:

4dl tej
4 evőkanál liszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
1 vaníliacukor
2 evőkanál rum

Tetejére:

10 dkg csokoládé
5 dkg margarin
1 evőkanál étolaj



Elkészítés:

Az egész tojásokat, a cukorral, és a feketekávéval keményre felverjük, majd hozzáadjuk a dió, liszt és a sütőpor keverékét. Egyenletesen elkeverjük, és sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk. A sütit előmelegítjük 170C°-ra, és megsütjük a piskótánkat.

Elkészítjük a krémet.

A tejből és a lisztből besamellt főzünk, kihűtjük, majd hozzáadjuk a cukrot, a margarint, a vaníliát, és a rumot. Robotgéppel habosra keverjük, és a kihűlt süteményre kenjük.

A csokit a margarinnal, és az étolajjal felolvasztjuk, és a krémtetején egyenletesen elsimítjuk. Mikor megszilárdul a csoki, forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.