

Juhos József Sütizz! Cukrászda:

Mogyoró szelet

Hozzávalók 12 adag:

- mogyoróliszt: 68gr
 - cukor: 23gr
 - cukormentes mogyoró paszta: 38gr
 - tojás: 112gr
 - liszt: 23gr
 - tojásfehérje: 67gr
 - cukor: 45gr
 - vaj: 34gr
-
- tejszín: 250gr
 - tejsokoládé: 60gr
-
- tejszín: 130gr
 - tejsokoládé: 230gr
 - mogyorópraliné: 30gr
 - vaj: 40 gr
 - egész mogyoró: 70gr



Elkészítés:

A mogyoró lisztet, cukrot, a cukormentes mogyorópasztát, és az egész tojást habbá verjük. Eközben a tojás fehérjét is a kristálycukorral habbá verjük.

A vaját megolvasztjuk ügyelve arra, hogy ne legyen túl forró, majd a két felvert anyagot az olvasztott vaját és a lisztet egybe keverjük, 20x20 cm-es keretbe tesszük és megsütjük 180 fokon 10-12 perc alatt.

A tejszínt felforralom és ráöntöm a tejsokoládé mogyorópraliné keverékére, majd botmixerezem, beledobom a vaját és ráöntöm a kisült piskóta tetejére.

Hűtőbe teszem, amíg meg nem szilárdul a ganache a tetején.

A tejszínt felforraljuk ráöntjük a tejsokoládéra, és 10-12 órára hűtőbe rakjuk majd felhasználás előtt habba verjük.

A felszeletelt sütemény tetejére felnyomom a felvert tejsokoládé habot és kandírozott mogyoró szemmel díszítem.