KÉZIKÖNYV

CSOKOLÁDÉ-SÜTEMÉNYEK KÉSZITÉSÉHEZ

GYŐR
Kossuth u. és Király u. sarok
TELEFON 5-68

MEINL GYULA
KAKAÓ- ÉS CSOKOLÁDÉGYÁRA

TARTALOM:

MÁZ KÉSZITÉSE . . . . . 2 OLD.
TORTÁK . . . . . 3—12 „
CSOKOLÁDÉSÜTEMÉNYEK . 13—25 „
PUDDING . . . . . 26—29 „
KRÉMEK . . . . . 29—31 „
FŐZÉSI UTASITÁS . . . . . 32 „

KÉZIKÖNYV

CSOKOLÁDÉ-SÜTEMÉNYEK KÉSZITÉSÉHEZ

MEINL GYULA
KAKAÓ- ÉS CSOKOLÁDÉGYÁRA

CSOKOLÁDÉMÁZ KÉSZÍTÉSE
MEINL GYULA CSOKOLÁDÉJÁBÓL

Ha a csokoládéból torták és sütemények részére mázat készítünk (legalkalmasabb az I-es és II-es főzőcsokoládé), a következő eljárást követjük:

A torta nagyságának és mennyiségének megfelelő (egy rendes tortához kb. 10 dg csokoládét és ugyanannyi porcukrot veszünk) apróra vágott csokoládét és cukrot habverőüstbe teszszük és fokozatosan annyi hideg vizet öntünk hozzá, míg keverés közben híg péppé válik. Ehhez végül még egy fél evőkanálnyi közönséges szörpöt adunk. Ezen keveréket gyenge tűzön melegítjük, míg feloldódott és állandó keverés közben mindaddig főzzük, míg a cukor szálas lesz. Ekkor a tűzről levesszük. Most kezdődik a máz kezelése (tablirozása), vagyis belemártjuk a fakanalat a keverékbe, a kanál fejére tapadó keveréket eldörzsöljük az üst oldalfalán és a többi keverékhez hozzákeverjük. Ezt az eljárást addig ismételjük, míg az egész keverék (máz) szép sűrű és fényes lesz, amit kb. 8—10 perc alatt elérünk.

Az ily módon lehült, azonban még mindig jó meleg mázzal a kész tortát leöntjük.

Igen célszerű a tortát a mázzal való leöntés előtt egy réteg gyümölcsízzel bevonni. Az így bevont tortát kb. 40 fokos melegre tesszük, pl. nyitott, de nem túlságosan meleg sütőbe és 10—15 percig benne hagyjuk, míg megfelelően megszikkad.

Ha ezen előírásunk szerint járunk el — a kezelés (tablirozás) bizonyos ügyességet igényel — kifogástalan, szép, fényes és szilárd mázat nyerünk.

TORTÁK

Csokoládétorta 6 tojás fehérjének keményre-vert habjához veszünk 14 dg cukrot, ugyanannyi hámozatlanul reszelt mandulát, ugyanannyi reszelt Meinl-csokoládét, 6 tojás sárgáját, 7 dg szitált zsemlyemorzsát és 3½ dg olvasztott vajat. Ezt egyenletesen összekeverjük, vajjal kikent papírral bélelt tortaformába öntjük és lassú tűzön két lapban megsütjük. Azután kettévágjuk, diókrémmel bevonjuk és a lapokat egymásra rakjuk. Mihelyt kihűlt, a tortát csokoládéjegeccel bevonjuk. Diókrém: ¼ liter habtejszínt habbá verünk, finomra reszelt dióbéllel elkeverjük, porcukrot, kevés vaniliát vagy egy kanál rumot adunk hozzá.

Kitűnő csokoládétorta 8 tojás sárgáját 14 dg cukorral jól elkeverjük, azután 7 dg finomra aprított, hámozatlan mandulát, 14 dg reszelt Meinl-csokoládét, 2 dg lisztet és 6 tojás fehérjét adunk hozzá. Ezt három lapban sütjük és a kihűlt tortalapokat a következő krémtöltelékkel bevonjuk: 4 tojás sárgáját, 14 dg cukrot és 1 evőkanálnyi vizet gőzben főzünk. Azután 12 dg csokoládét folytonos keverés közben mindaddig főzünk, míg megsűrűsödik. Most 14 dg vajba a hideg keveréket beletesszük és jégre állítjuk. Ezzel töltjük azután a tortát és végül csokoládémázzal bevonjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Csokoládétorta (Sacher-torta) 16 dg csokoládét bádogformában a sütőben megpuhítunk. Ez alatt 16 dg vajat jól elkeverünk, a megpuhított Meinl-csokoládét beletesszük és összekeverjük. Azután 16 dg porcukrot, 6 tojás sárgáját egyenként hozzákeverünk és erre 6 tojás fehérjének habját, valamint 16 dg lisztet gyengéden hozzáöntünk. Az egészet vajjal kikent, liszttel behintett formába tesszük és kb. egy óráig sütjük. Azután a tortaabroncsot levesszük és szitára fordítva, kihagyjuk hűlni a tortát. Ezen tortát, mely 2—3 ujjnyinál vastagabb nem lehet, mihelyt kihűlt, forró barackízzel bevonjuk. Ha kihűlt és megszikkadt, hideg vagy meleg csokoládémázzal leöntjük. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Magyar mágnástorta 25 dg vajat habosra keverünk és 18 dg cukorral, 8 tojás sárgájával, 2 egész tojással, 18 dg hámozatlan reszelt mandulával, 8 tojás fehérjének habjával és 10 dg finom zsemlyemorzsával elkeverjük. A keveréket két részre osztjuk; az egyik részbe két tábla csokoládét keverünk, a másik rész úgy marad és egy külön tortaabroncsban sütjük, majd málnaízzel bevonjuk, a Meinl-csokoládéval töltött részt (1. részt) rányomjuk, bevonjuk fehér mázzal és hidegre állítjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Genuaitorta 20 dg vajat habosra keverünk, 28 dg cukrot ¼ órán át belekeverünk és fokozatosan 6 tojás sárgáját adunk hozzá, amit szintén ¼ óra hosszat keverünk. Azután 6 tojás fehérjéből vert habot és 28 dg finom lisztet adunk hozzá. Az egészet vajjal kikent és liszttel behintett bádogformában 1 óra hosszat sütjük. Amidőn kihűlt, széjjelvágjuk, barackízzel töltjük, egymásra rakjuk és csokoládémázzal leöntjük. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Gronertorta 16 dg vajat 6 tojás sárgájával finomra elkeverünk, hozzáadunk 14 dg porcukrot, 21 dg hámozatlanul reszelt mandulát, 14 dg reszelt csokoládét és 6 tojás fehérjének keményre vert habját, végül egy kevés tört vaniliát. Az egészet jól elkeverjük és mihelyt az egyik felét a tortaabroncsba öntjük, ostyalapot teszünk rá, bevonjuk gyümölcsízzel, erre ráöntjük a torta másik felét, ½ óráig lassú tűznél sütjük, vajjal bekenjük, liszttel behintjük és amikor már megsült, cukrot hintünk rá.

Hunyadi-torta 28 dg cukrot, 10 tojás sárgáját, 4 egész tojást, 17 dg barna mandulát vagy gesztenyét habosra elkeverünk, fahéjat, törött szegfűszeget és egy fél citromnak finomra vágott héját hozzáadjuk és az egészet 7 dg finom zsemlyemorzsával, 5 tábla Meinl-csokoládéval és 10 tojás fehérjének habjával jól elkeverjük.

Indián habostorta 1 biscuit-lap, 21 dg cukrot, 8 tojás sárgáját, ½ citrom levét habosra keverjük, 8 tojás fehérjének habját, 14 dg olvasztott vajat lassan hozzákeverünk és lassan sütjük. Ha a torta kihűlt, egy vékony lapot levágunk, a nagyobbik részét kivágjuk, habtejszínnel töltjük, a vékony lapot ismét rátesszük és csokoládémázzal bevonjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Kabinet-krémtorta 6 tojás súlyának megfelelő cukrot, 3 tojással habosra keverünk, ugyanennyi lisztet veszünk, melynek fele rizsliszt és hozzáadjuk a keverékhez. Azután 5 lapabroncsot viasszal kikenünk és azokban egyenlő részekben ¼ óráig sütjük az egészet. Krém: 6 tojás sárgáját, 10 dg cukrot, ¼ liter habtejszínt és kevés vaniliát a tűzön krémmé verünk. Amint kihült, ½ liter habbá vert tejszínt adunk hozzá. A krémet ezután az egyes tortalapokra öntjük, ezeket egymásra rakjuk, csokoládémázzal bevonjuk és tejszínhabbal diszítjük. (Csokoládémáz lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Mandulatorta 21 dg cukrot, finomra reszelt hámozott mandulát, 6 tojással és 5 dg zsemlyemorzsával ½ óra hosszat keverünk. Ezt két tortaabroncsban sütjük. Meinl-csokoládéval töltjük és cukormázzal (jegeccel) bevonjuk. A cukormáz áll: 1 evőkanálnyi rum, 3 kanálnyi forróvízből és a szükséges cukorból. A tortát félmandulával kirakjuk.

Stefánia-torta 10 dg vajat elkeverünk, hozzáadunk 9 dg puhított csokoládét, fokozatosan 6 tojás sárgáját, 10 dg cukrot és végül 6 tojás fehérjének habját, valamint 5 dg finom lisztet lassan hozzákeverünk és lassan sütjük. Másnap a tortát 3 lapra vágjuk, a következő krémmel töltjük és felső lapját bevonjuk; a tortát azonban két lapra is vághatjuk és a megmaradó krémből kis golyócskákat formálunk, melyeket reszelt csokoládéba mártogatunk és azután a tortát diszítjük. Krém: 12½ dg vajat olvasztunk, 12½

dg cukrot, melyet narancshéjjal átdörzsölünk, megtörünk, hozzáadjuk két narancsnak a levét, melybe két tojás sárgáját habartunk; állandó keverés közben a langyos vajba tesszük. A keveréket tartalmazó edényt meleg vízbe állítjuk és addig keverjük, míg meleg lesz, de nem forró. Azután mindaddig keverjük, míg kihül. Most a keveréket 5 dg teavajjal és 5 dg cukorral lassan elkeverjük, 5 dg hámozottan reszelt mandulát hozzáadunk, simára keverjük és hidegre állítjuk.

Meráni torta 14 dg habosra kevert vajhoz 14 dg cukrot és 3 tojás sárgáját adunk. Kis idő mulva 1 tábla reszelt Meinl-csokoládét, 1 kávéskanálnyi fahéjat, 3 tojás fehérjének habját és végül 14 dg hámozatlanul reszelt mandulát összekeverünk és tortaformában megsütjük. A kész tortát gyümölcsízzel bevonjuk és vaniliás cukorral behintjük.

Mozárt-torta 21 dg vajat csak kevéssé habosra keverünk és 21 dg cukrot, 1 egész tojást és 2 tojás sárgáját könnyedén hozzákeverünk. Azután 1 citromnak a héját, 1 késhegynyi szegfűszeget, kevés szerecsendióvirágot, fahéjat és végül 28 dg hámozatlanul durvára reszelt mandulát, valamint 7 dg lisztet adunk hozzá. Az egészet vajjal kikent, liszttel behintett tortaformában igen lassan sütjük. A tortát csokoládémázzal is bevonhatjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Panama-torta 14 dg cukrot, 7 tojás sárgáját igen habosra elkeverjük, hozzáadunk 2½ tábla reszelt Meinl-csokoládét 14 dg reszelt mandulát és végül 7 tojás fehérjének hab-

ját. Az egészet vajjal kikent formában lassan sütjük. Mihelyt a torta kihült, 2—3 lapra vágjuk, csokoládékrémmel töltjük, egymásra rakjuk és az egész tortát körőskörül bevonjuk a krémmel. Végül 7 dg meleg vízben állott és durvára vágott mandulát a sütőben barnára piritunk és a tortára ráhintjük. A tortát hüvös helyen kell tartani. Krém: 14 dg vajat és 14 dg vaniliás cukrot tálban igen habosra keverünk. 1½ tábla sütőben megpuhitott Meinl-csokoládét 2 egész tojással hozzáadunk és addig keverjük, míg finom és könnyen kenhető lesz.

Párizsi torta 28 dg hámozottan reszelt mandulát, 28 dg cukrot, 6 szem szegfűszeget, kevés fahéjat, citromhéjat és egy maroknyi vágott citronádot összekeverünk. Azután 14 tojás fehérjének a habját hozzáadjuk és meleg sütőben 1 óráig sütjük. A kész és kihült tortát kettévágjuk és a következővel töltjük: 2 keményre főtt tojás sárgáját szitán áttörjük és 9 dg vajjal, 9 dg cukorral és 2 tábla Meinl-csokoládéval — amit előzetesen a sütőben puhítunk — összekeverjük. Azután a tortát a következőkkel bevonjuk: 5 tábla csokoládét 5 evőkanálnyi vízben és 6 dg cukorral addig főzzük állandó keverés mellett, míg megsűrűsödik. Azután kenőtollal a torta szélét vajjal bekenjük, a többit pedig ráöntjük. A tortát azután kihült sütőben szárítjuk.

Pischinger-torta 7 dg Meinl-csokoládét 2 kanálnyi vízben melegen feloldunk, ez alatt 7 dg vajat és 7 dg cukrot 2 tojás sárgájával jól elkeverünk, a langyos csokoládét hozzáadjuk és az egészet még egyszer jól elkeverjük. A keveréket ezután alaposan felfőzzük és

mihelyt kihült, 5 drb karlsbadi ostyát bekenünk vele, azokat egymásra rakjuk és végül a torta egész felületét bevonjuk. Azután anélkül, hogy a tortát megsütnők, hidegre állítjuk, hogy a keverék jól megkeményedjék.

Őzgerinc-torta 14 dg vajat jól elkeverünk, 3 tábla Meinl-csokoládét melegítünk és megpuhítva vajba tesszük, 7 dg cukrot, 4 tojás sárgáját, 3½ dg zsemlyemorzsát, fahéjat, szegfűszeget, 1½ dg citronádot és 4 tojás fehérjének habját hozzákeverünk, az egészet vajjal kikent őzgerincformában megsütjük, csokoládéval leöntjük és hosszúkásra vágott mandulával megtüzdeljük.

Valódi Sacher-torta 34 dg vajat igen habosra keverünk, 34 dg cukrot, 12 tojás sárgáját (minden egyes tojás sárgáját cukorba mártjuk és ismét elkeverjük), 30 dg Meinl-csokoládét, 12 tojás fehérjének habját és 15 dg zsemlyemorzsát összekeverünk és csokoládémázzal bevonjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Sacher-torta 14 dg vajat 14 dg sütőben puhított csokoládéval, 14 dg cukorral és 5 tojás sárgájával 1 órán át elkeverünk. Azután 2½ tojás fehérjének habját, valamint 11 dg burgonyalisztet adunk hozzá, az egészet könnyen keverjük és végül hozzáadjuk a fennmaradt 2½ tojás fehérjének habját. Vajjal kikent, liszttel behintett formában kb. 1 óra hosszat lassan sütjük. A tortát csokoládémázzal bevonjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Rumos Sacher-torta 21 dg vajat elkeverünk, 6 tojás sárgáját, 3 tábla Meinl-csokoládét, 10½ dg mandulát, 5½ dg rummal nedvesített zsemlyemorzsát, 7 dg citronádot, 14 dg cukrot és kevés fahéjat kb. 1 óra hosszat keverünk. Végül 6 tojás fehérjének habját adjuk hozzá. Vajjal kikent és liszttel behintett formában a tortát egy óráig sütjük. Majd 28 dg cukrot szálasra főzünk, belereszelünk 4 tábla csokoládét és ezzel a keverékkel a tortát leöntjük.

Favorit-torta ½ kg hámozatlanul reszelt mandulát, ½ kg cukrot, 5 dg apróra vágott citronádot, 5 dg finomra vágott narancshéjat jól elkeverünk 15 tojás fehérjének keményre vert habjával, lassan sütjük és csokoládémázzal bevonjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Zrinyi-torta 18 dg vajat, 14 dg cukrot és 9 tojás sárgáját igen habosra elkeverünk, 18 dg hámozott mandulát és 9 tojás fehérjének habját könnyedén hozzákeverjük és belőle 4 lapot sütünk. Ha kihült, a következő krémmel töltjük: 5 egész tojást, 12 dg vaniliás cukrot és 1 kanálnyi rizslisztet tűzön addig keverünk, míg megsűrűsödik. Mihelyt kihült a krém, 18 dg vaj és 18 dg csokoládé keverékéhez hozzáadjuk és ezzel három tortalapot bekenünk és egymásra rakjuk. A legfelső lapot csokoládémázzal leöntjük.

Balatoni finom torta 10½ dg vajat, 10½ dg cukrot, 10½ dg hámozatlanul reszelt mandulát, 2 tábla Meinl-csokoládét, 5 tojás sárgáját és 5 tojás fehérjének habját 3 lapban megsütjük. Azután 14 dg vajat, 12½ dg

cukrot, 3 egész tojást és 2—3 tábla puhított csokoládét jól elkeverjük, a kihült lapokat ezzel töltjük és a tortát jégre állítjuk.

Fekete torta 28 dg vajat habosra keverünk, egyenként 10 tojás sárgáját és 42 dg cukrot adunk hozzá. ½ órai keverés után 28 dg hámozatlanul reszelt és szitált mandulát keverünk hozzá. Ezt ugyancsak ½ óráig keverjük. Azután 28 dg puhított Meinl-csokoládét a fenti keverék egy csekély részével külön finoman elkeverünk, kevés fahéjat és szegfűszeget adunk hozzá és lassan az egész tortakeveréket belekeverjük a csokoládéba. Erre 10 tojás fehérjének habját és végül 9 dg lisztet adunk hozzá. Alapos elkeverés után lassan sütjük a tortát. Vagy mint egész tortát tálaljuk, vagy pedig szétvágjuk, egy kissé kivájjuk, tejszínhabbal töltjük.

Svájci torta ¼ kg mandulát hámozunk, megszárítunk és finomra reszelünk, egy tálban 8 tojás sárgáját, ¼ kg cukrot ¾ órán át jól keverünk, majd 4 tojás fehérjének habját és a mandulát hozzáadjuk, az egészet jól elkeverjük. Azután egy tortalapra a keverék felét rátesszük, majd egy tábla Meinl-csokoládét a megmaradt keverékbe belereszelünk; ½ óra hosszat szép sárgára sütjük, mihelyt kihült, szétvágjuk, gyümölcsízzel töltjük és ismét összerakjuk.

Pesti torta 28 dg vajat, ugyanannyi cukrot, 28 dg hámozatlanul reszelt mandulát, 2 tábla Meinl-csokoládét, 2 kiflinek rummal benedvesített morzsáját, 6 egész tojást, 4 tojás sárgáját és 4 tojás fehérjének habját összekeverjük. Minden egyes tojáshoz cukrot és csokoládét ke-

verünk, utána a morzsát, kevés citromhéjat, azután a habot és legvégül a mandulát. Az egészből 2 lapot sütünk. Mihelyt kihült, megtöltjük és tetszés szerinti mázzal bevonjuk. Tálaláskor a következő kávéleöntést adjuk: 2 kávéscsésze porcukrot, 1 gyermekkanálnyi rumot, kevés citromvagy narancslevet feketekávéval sűrű péppé keverünk és ezzel a tortát bekenjük. Majd 1—2 óráig szárítjuk.

Alföldi-torta 9 egész tojást 30 dg cukorral addig verünk a habverővel, míg az egész megszilárdul. Majd 30 dg áztatott, reszelt mandulát és 3 tábla reszelt főzőcsokoládét a fenti keverék felébe belekeverünk, majd először ezt, azután a másik felét is vajjal kikent formába teszszük és a tortát abroncsban lassan sütjük. Máz: 7 dg cukrot $^{3}/_{10}$ liter vízben szálasra főzünk, azután 3 tábla olvasztott csokoládét keverünk hozzá és egynehányszor felfőzzük. Azután az edényt hideg vízbe állítjuk és addig keverjük, míg kihül, mire ráöntjük a kihült tortára és a késsel egyenletesen elkenjük.

Trieszti-torta 21 dg vajat, 21 dg cukrot és 6 tojás sárgáját habosra keverünk. Ebbe 21 dg finom, hámozatlanul apróra vágott mandulát, 5 dg borral nedvesített zsemlyemorzsát és egy kis tábla reszelt Meinl-csokoládét, végül 6 tojás fehérjének habját keverjük. Ezen keverékből két lapot sütünk, megtöltjük és egymásra rakjuk.

CSOKOLÁDÉSÜTEMÉNYEK

Német tölgy 5 tojás sárgáját 7 dg cukorral ¼ órán át habverővel verünk, majd 3 tojás fehérjének habját és 5 dg bisquit-lisztet keverünk hozzá. Az egész keveréket vajjal kikent és liszttel behintett formában világos sárgára sütjük. Ezalatt 2 tábla Meinl-csokoládét, 4 dg cukrot 4 evőkanálnyi tejben felfőzünk. A formában levő tésztát a tűzlapra állítjuk, a tölteléket késsel szaporán rákenjük, egy pillanatra ismét a tűzlapra állítjuk és azután gyorsan begöngyölítjük. (Különösen kezdetben jó szorosan göngyölítjük, nehogy hézag támadjon.) Erre 5 percig ismét a sütőbe tesszük és csak akkor öntjük le, ha már teljesen kihült. Máz: 4 tábla Meinl-csokoládét és 7 dg vajat olvasztunk és ha már kihült, hidegen habosra verünk. Ezen mázzal bekenjük a göngyöletet, az ágak részére külön formákat állítunk, azokat a göngyöletre villával rákenjük, úgy hogy a tölgy kérgéhez hasonló legyen. Az így készített ágszeletekhez vajjal és cukorral kevert csomókat és mohaként hámozott pisztáciát készítünk.

Vajaskifli Vajastésztát vékonyra sodrunk, háromszögeket vágunk ki belőle, gyümölcsízet teszünk rá, a széleit tojással bekenjük és azután összegöngyölítjük, kiflialakot formálunk és csokoládémázzal bevonjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Csokoládéfelfujt 8 tojás sárgáját, 14 dg vajat, 14 dg hámozatlanul reszelt mandulát, 14 dg Meinl-csokoládét és 14 dg porcukrot ½ órán át keverünk és 5 tojás fehérjének habját hozzáadjuk. A formát kikenjük és a felfujtat 2 órán át gőzben főzzük. Ha kész, leöntjük a következő krémmel: 10½ dg cukrot szálasra főzünk és 3 tojás fehérjének habját belekeverjük.

Csokoládésütemény A gyúródeszkán ¼ kg lisztből, ugyanannyi cukorból, 13 dg reszelt csokoládéból, 5 dg vajból, 3 gr törött szegfűszegből, kevés citromhéjból és 3 egész tojásból tésztát gyurunk, késhátnyi vastagra kinyújtjuk, különféle formákat vágunk ki belőle és vajjal kikent formában, mérsékelt tűz mellett megsütjük.

Olcsó csokoládésütemény 16 dg cukrot, 2 tábla Meinl-csokoládét és 1 tojás fehérjét kemény tésztává gyurunk, késhátnyi vastagra kinyújtjuk, formákat vágunk ki belőle és kevés vajjal kikent formában megsütjük.

Csokoládé-biskuit 12 dg vajat, 16 dg cukrot, 4 tábla Meinl-csokoládét tűzön addig keverünk, míg az egész lágy és sima lesz, azután hozzáadunk 8 dg hámozottan reszelt mandulát és az egészet jól elkeverjük. Erre mély edényben az egészet addig keverjük, míg teljesen kihült, mire 4 tojás sárgáját egyenként hozzáadunk és végül 4 tojás fehérjének habját 6 dg liszttel könnyedén belekeverünk. Az egész keveréket ezután ujjnyi vastagon vajjal kikent formába kenjük, tojással bekenjük és hámozott, finom szeletekre vágott mandulával behintjük. Mérsékelt tűz mellett sütjük és melegen tetszés szerinti darabokra vágjuk.

Csokoládéperec 25 dg lisztet, 20 dg vajat, 17 dg cukrot, 5 dg kakaót és egy egész tojást jól eldolgozunk. A keverékből pereceket formálunk, liszttel behintett bádoglapra tesszük, bekenjük tojás sárgájával és mérsékelt tűz mellett sütjük.

Csokoládékenyér 12 dg vajat, 16 dg cukrot és 14 dg Meinl-csokoládét tűzön simára keverünk, 8 dg hámozottan reszelt mandulát adunk hozzá, az egészet mély tálba tesszük és addig keverjük, míg kihült. Egyenként 4 tojás sárgáját, 4 tojás fehérjének habját, 6 dg lisztet és 1 teáskanálnyi sütőport adunk hozzá; a keveréket vajjal kikent hosszukás formába tesszük, felületét tojással bekenjük, hámozatlan finomra vágott mandulával behintjük és ¼ óráig sütjük. A csokoládékenyér másnap sokkal ízletesebb. Habtejszínnel tálaljuk.

Csokoládécsók 21 dg hámozottan reszelt mandulát 2 tojás fehérjével, 20 dg vaniliás cukrot és 2 tábla Meinl-csokoládét alaposan elkeverünk, hozzáadjuk két tojás fehérjének habját, ostyalapon kis csókokat formálunk és gyenge tűz mellett sütjük.

Csokoládékuglóf 13½ dg sózatlan vajat jól elkeverünk, 4 tojás sárgáját, ¼ kg cukrot fokozatosan hozzákeverünk, majd egy kis félcsésze tejet, egy citromnak igen finomra reszelt héját, 30 dg lisztet, 4 tojás fehérjének habját és sütőport teszünk bele. Végül ½ citrom levét adjuk hozzá. Mikor a tészta ennyire elkészült, két részre osztjuk és egyik feléhez 7½ dg reszelt csokoládét adunk. Kuglófformát vajjal kikenünk, alul a fehér tésztával, felül pedig a csokoládés tésztával töltjük és 1 óráig sütjük.

Csokoládégombóc (6 személy részére) 6—8 drb, száraz, ropogós süteményt, darabonként 4 részre vágunk, tejbe mártjuk, míg megpuhul, könnyedén gömbölyüre formáljuk, zsemlyemorzsába mártogatjuk, zsírban barnásra sütjük és még forró állapotban reszelt Meinl-csokoládé és porcukor keverékébe mártjuk.

Csokoládékonfekt 25 dg reszelt Meinl-csokoládét, 12½ dg hámozatlanul reszelt és 12½ dg finom szeletekre vágott mandulát 10 dg kis kockákra vágott citronádot edénybe teszünk; 5 evőkanálnyi vízben 25 dg cukrot főzünk, mihelyt forr, a fenti keverékhez öntjük és az egészet alaposan elkeverjük, majd olajjal kikent, hosszúkás négyszögletes formába öntjük és másnapig állni hagyjuk. A keveréket nem sütjük, hanem finom szeletekre vágva tálaljuk.

Csokoládé-roulade 5 tojás fehérjének kemény habját 3 evőkanálnyi cukorral, 1 tojás sárgájával, 1 evőkanálnyi liszttel és 7 dg olvasztott Meinl-csokoládéval könnyedén elkeverjük. Ezt a keveréket azután egy úgynevezett papirkapszlira tesszük. Majd formába helyezzük és rákenjük a keveréket. A papirost azonban alaposan bekenjük vajjal. Azután gyenge tűzön sütjük. Ügyelnünk kell arra, hogy a keverék túlságosan meg ne keményedjék, mert később azt göngyölítjük. Ha megsült, kifordítjuk a formát, a papirost óvatosan leszedjük, rákenjük a tölteléket és könnyedén göngyölítjük. A kész göngyöletet vagy vaniliás cukorral hintjük be vagy Meinl-csokoládéval vonjuk be. Töltelék: 15 dg cukrot 3 tojás sárgájával habosra keverünk és 10 dg olvasztott vajat, melyet fokozatosan kihütünk, továbbá kevés vaniliás cukrot keverünk hozzá.

Csokoládészelet 10½ dg vajat habosra keverünk. 3 tábla Meinl-csokoládét 2 evőkanálnyi vízben feloldunk, kihütjük, azután 4 tojás sárgáját, 14 dg cukrot, 7 dg lisztet, 7 dg hámozatlanul reszelt mandulát és 4 tojás fehérjének habját hozzákeverjük, bádoglapra kenjük és mérsékelt tűzön sütjük. Ha kihült, hosszúkás szeletekre vágjuk, csokoládéval töltjük és leöntjük.

Csokoládészelet gesztenyekrémmel 21 dg vajat habosra keverünk, 21 dg cukrot, ugyanannyi puhított Meinl-csokoládét és 8 tojás sárgáját ½ óráig keverünk, hozzáadunk 10 dg lisztet és 11 dg rizslisztet, végül 8 tojás fehérjének kemény habját. Azután a keveréket vajjal kikent formába tesszük, liszttel behintjük és 20 percig sütjük. Mihelyt kihült, szeletekre vágjuk, gesztenyekrémmel töltjük és csokoládémázzal leöntjük. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Csokoládérudacska 15 dg vajat, 15 dg Meinl-csokoládét, 10 dg cukrot, 10 dg lisztet és 2 tojás sárgáját össze-

keverjük, lemorzsoljuk, kinyújtjuk, kis rudacskákat vágunk és bádoglapon megsütjük.

Csokoládérétes 14 dg vajat habosra keverünk 10 dg hámozott mandulát egy tojás fehérjével rendkívül finomra reszelünk és 14 dg vaniliás cukrot, 8 tojás sárgáját, 14 dg reszelt Meinl-csokoládét a vajba keverünk, végül 9 tojás fehérjének habját és néhány kanál tejszínt adunk hozzá. Ezt a keveréket a vajjal kikent formában elhelyezett rétestésztára kenjük, könnyedén összegöngyölítjük és így sütjük.

Csokoládétábla 14 dg vajat 14 dg cukorral, 14 dg lisztel, 14 dg Meinl-csokoládéval, 4 tojás sárgájával és 4 tojás fehérjének habjával habosra keverünk. A Meinl-csokoládét 4 evőkanálnyi vízben felfőzzük. A formát vajjal kikenjük, a keveréket ráhelyezzük és mérsékelt tűz mellett sütjük.

Csokoládékrém-tészta 14 dg vajat, 14 dg lisztet, 2 tojás sárgáját és 5 dg cukrot szaporán tésztává gyurunk és kis formákban megsütjük. Töltelék: 6 dg csokoládét puhítunk, 7 dg cukorral és 1 tojás fehérjével elkeverjük, majd 2 tojás fehérjének habját adjuk hozzá, a formákat félig töltjük, még egyszer megsütjük, amíg héj képződik és azután óvatosan kifordítjuk.

Csokoládészilva Szilvát megfőzünk, a magját eltávolítjuk és helyükbe mandulát teszünk. A szilvát azután 3 tábla Meinl-csokoládé, 14 dg cukor és 4 tojás fehérjének habjából álló keverékbe mártogatjuk, viasszal kikent

bádoglapra helyezzük, mérsékelt tűzön sütjük és végül kanállal egyenként kiszedjük.

Hamisgomba 14 dg porcukorból és 12 dg hámozott, szárított, finomra reszelt mandulából, 1½ tojás fehérjével tésztát készítünk, amit jól kidolgozunk. Azután a tésztát két részre osztjuk, az egyik fél valamivel nagyobb legyen és ebből kb. 20 golyót formálunk, melyeket hosszúkásra sodrunk. Ezek képezik a gomba szárát. Ezután a tészta kisebbik feléhez 2 tábla Meinl-csokoládét reszelünk és megfelelő arányban golyókat formálunk belőle, melyeket egy kevéssé laposra nyomunk. Az így laposra nyomott golyókba az ujjal kis mélyedést nyomunk, a gombaszár egyik végét tojás fehérjébe mártjuk és a mélyedésbe helyezzük. Így nyerjük a természetes gomba formáját. Szobában, deszkán szárítjuk és a felső részét csokoládémázzal is bevonhatjuk. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Mogyorógolyó 14 dg mogyoróból, 14 dg cukorból és 1 tojás fehérjéből tésztát gyurunk és kis golyókat formálunk. 1½ tábla csokoládét kevés vízben megfőzünk, a golyócskákat belemártjuk, kristálycukorba mártogatjuk és végül langyos sütőben szárítjuk.

Mágnáskenyér 7 dg vizet és 7 dg vaiat felfőzünk, hozzáadunk 7 dg lisztet, jól elkeverjük, míg ez az edény faláról teljesen leválik; mihelyt kihűlt, 3—4 tojást keverünk hozzá. Ezután hosszúkás fánkformákat készítünk, bádoglapra helyezzük, durvára törött cukorral behintjük és mérsékelt tűz mellett sütjük.

Ha kihűlt, felvágjuk és Meinl-csokoládéval, valamint habtejszínnel töltjük.

Kapucinus-rétes 28 dg lisztből, 14 dg vajból, kevés cukorból és sóból készült keveréket a gyúródeszkán lemorzsolunk és egy tojás sárgájának, valamint 2½ dl tejben feloldott élesztőnek hozzáadásával tésztává gyúrjuk. Annyi lisztet veszünk hozzá, hogy a tészta rétestészta vastagságú legyen, nagyon jól kidolgozzuk, majd a gyúródeszkán melegített edénnyel letakarva, kelni hagyjuk, kb. ½ óra hosszat. Ezalatt a következő tölteléket készítjük: $^{2}/_{10}$ liter vízben 14 dg cukrot főzünk, 20 dg hámozottan reszelt mandulát, kevés fahéjat, citromhéjat, 7 dg mazsolát, 4 kanálnyi rumot belekeverünk; ha kihűlt, a keveréket rákenjük a kinyújtott tésztára, de úgy, hogy a széle töltetlen maradjon. Ekkor szépen összegöngyölítjük, vajjal kikent formába helyezzük, meg hagyjuk kelni, szépen megsütjük és a következő módon előállított csokoládémázzal bevonjuk: 14 dg cukrot 5 evőkanálnyi vízben felfőzzük, 14 dg Meinl-csokoládét keverünk hozzá és a még forró keverékkel leöntjük a kihűlt rétest.

Fonott koszoru 14 dg vajat, 7 dg cukrot és 18 dg lisztet gyúródeszkán tésztává gyúrunk. Ha a tésztát jól kidolgoztuk, kétfelé osztjuk; az egyik felébe egy kis tábla reszelt Meinl-csokoládét keverünk. Ekkor a fehér tésztából és a csokoládés tésztából veszünk egy kis mennyiséget, abból koszorút fonunk, tojással bekenjük, durvára tört cukorral behintjük és szép sárgára sütjük.

Mandulásdió 14 dg hámozott, jól szárított mandulát reszelünk, 1 tojással és 14 dg cukorral tésztát készítünk belőle, melyet 3 részre osztunk. Az egyik részbe egy tábla Meinl-csokoládét keverünk; a másik két részből dió-alakokat formálunk, késsel símára vágjuk, a fehér magot vajjal bekenjük és a sötét héjra nyomjuk. Hűvös levegőn szárítjuk.

Mailandiszelet 28 dg vajat, 14 dg cukrot, 6 tojást, citromhéjat és 21 dg lisztet jól elkeverünk, késhátnyi vastagon bádoglapra kenjük, megsütjük, három részre vágjuk, megtöltjük és egymásra rakjuk. Tetszés szerint cukormázzal, avagy a következő módon előállítandó mázzal is bevonhatjuk: Tojás fehérjét, megfelelő mennyiségű cukrot, egy darabka Meinl-csokoládét (sötét színezés végett) jól elkeverünk és azzal a tésztát tetszés szerint készítjük.

Marcipán 12 dg vajat, 12 dg cukrot és 12 dg Meinl-csokoládét nagyon jól elkeverünk, majd 3 egész tojást, 12 dg hámozatlanul reszelt mandulát, 1 kávéskanálnyi fahéjat, ½ kávéskanálnyi törött szegfűszeget, kevés vágott citromhéjat és végül 12 dg lisztet hozzáadunk és az egészet alaposan elkeverjük. A keveréket azután ujjnyi vastagon bádoglapra kenjük, bevonjuk tojással, hámozott mandulával díszítjük, úgy hogy minden négyszögletes darab közepén egy mandula legyen. A marcipánt, ha megsült, azonnal felvágjuk.

Pisztáciás kockatészta ¼ kg cukrot 6 tojás sárgájával igen habosra elkeverünk, ¼ kg hámozatlan mandulát, 2

tábla reszelt Meinl-csokoládét és 3 tojás fehérjének kemény habját hozzákeverjük, vajjal kikent mély formában ¾ óráig sütjük, majd kifordítjuk, felületét befőttel bekenjük, cukormázzal bevonjuk, finomra vágott, hámozott pisztáciával behintjük és kis kockákra vágjuk.

Mozárt-golyó 10 dg cukrot szálasra főzünk, hozzáadunk 10 dg reszelt diót, keveset felfőzzük, a még meleg keverékből golyókat formálunk és reszelt csokoládéba mártogatjuk. A kész golyócskákat deszkán, szobában szárítjuk.

Svájci karácsonyi sütemény 25 dg cukrot 4 egész tojással jól elkeverünk, majd 25 dg hámozatlanul reszelt mandulát és 22½ dg Meinl-csokoládét, melyet előzőleg megpuhítunk és péppé keverünk, hozzáadunk. Végül 20—25 dg lisztet keverünk hozzá, a tésztát kinyújtjuk és tetszés szerinti formákat vágunk ki belőle. Mérsékelt tűz mellett sütjük.

Ligetfánk 15 dg vaj, 4 tojás sárgája és 15 dg cukor keverékéhez hozzáadunk 8 dg puhított, reszelt Meinl-csokoládét, 15 dg hámozatlanul reszelt mandulát, 4 tojás fehérjének habját és 1½ dg lisztet, ujjnyi vastagon rákenjük egy bádogkerettel ellátott lapra, megsütjük; kerek lapokat és gyűrűket szaggatunk ki belőle. A lapokat barackízzel bekenjük, a gyűrűket rárakjuk a lapokra és tálalás előtt a fánkot szamócaízzel kevert habtejszínnel töltjük.

Pumpernikel 10 dg hámozatlan mandulát finomra reszelünk, 10 dg vajat 4 tojás sárgájával elkeverünk, azután 14 dg cukrot, 14 dg lisztet és 3 tábla Meinl-csokoládét, melyet előzőleg a sütőben puhítunk, továbbá kevés fahéjat, törött szegfűszeget, gyömbért és 4 tojás fehérjének habját hozzáadjuk. ¾ óráig lassan sütjük, majd ujjnyi vastag szeletekre vágjuk és egy kis ideig sütjük.

Kerékpáros-szelet (hidegen való fogyasztásra) 10 dg porcukrot 6 tojás sárgájával ½ óráig keverjük, 8 dg lisztet, majd 6 tojás fehérjének kemény habját könnyedén hozzákeverjük. Hosszúkás, mély, vajjal kikent és liszttel behintett formában a tésztát sárgásra sütjük. Ha kihűlt, 3 lapra vágjuk. A hozzávaló tölteléket a következőképen készítjük: 4 egész tojást, 17 dg porcukrot tűzön a habverőüstben addig verünk, míg megsűrűsödik, azután kihűtjük. Ezalatt 4 darab reszelt Meinl-csokoládét 7 dg vajjal jól elkeverünk, a kihűlt keveréket hozzáadjuk és az egészet ½ órára jégre állítjuk. Ezen töltelékkel bekenjük az egyik lapot, erre rátesszük a másikat és így tovább. A legfelső lapot is bekenjük, hámozott, aprított mandulával, pisztáciával és durvára törött cukorral behintjük. Végül hosszúkás, kétujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

Rizskalács csokoládémártással ¼ kg rizst 1 liter tejben sűrűre befőzünk, hozzáadunk 4 tojást, melynek fehérjét habbá verjük, 9 dg cukrot, melyet egy kevés citromhéjjal átdörzsölünk, 30 darab hámozott, finomra reszelt mandulát és egy kevés fahéjat. Vajjal jól kikent, törött kétszersülttel be-

hintett formában mindkét oldalát szép sárgára sütjük és csokoládémártással tálaljuk. A rizskalács kompóttal is rendkívül izletes.

Sacher-kuglóf 14 dg vajat habosra keverünk, egyenként 3 tojás sárgáját, 1 egész tojást, kanalanként 14 dg cukrot, továbbá 2 kanálnyi rumot, 5-6 kanál tejet és 23 dg lisztet adunk hozzá, alaposan összekeverjük, esetleg ½—⅔ csomag sütőport (amennyiben a tészta túlságosan vékony) teszünk bele, az egészet mégegyszer elkeverjük, vajjal bőven kikent formában mérsékelt tűzön sütjük. Ha a kuglóf kihűlt, csokoládémázzal leöntjük.

Sacher-szelet 14 dg vajat 5 tojás sárgájával, 14 dg vaniliás cukorral, 14 dg piskótaliszttel és 5 tojás fehérjének habjával alaposan elkeverünk, bádoglapon lassan sütjük és két részre osztjuk. Az egyik felét gyümölcsízzel vagy habtejszínnel töltjük, a másikat rátesszük, felületét csokoládémázzal leöntjük és végül négyszögletes szeletekre vágjuk. Csokoládémáz: lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.

Sötét lelkek 25 dg lisztet 25 dg vajjal, 25 dg cukorral, félannyi Meinl-csokoládéval és 3 egész tojással gyúródeszkán kidolgozunk, különféle formákat szaggatunk belőle és megsütjük.

Ördögpilula 3-4 dg aprított diót, kevés fahéjat és citromhéjat vörösre párolt mézbe teszünk és kevés cukrot is adunk hozzá. Kihűtjük és azután reszelt csokoládéba

diónagyságú golyócskákat mártogatunk, megszárítjuk és végül papírba göngyölítjük. Ez a cukorka kitűnő karácsonyfadísz, de más édességek közé is keverhetjük.

Szarvasgomba-sütemény 14 dg hámozottan reszelt mandulát 14 dg cukorral és 2 tojás fehérjével elkeverünk, diónagyságú golyócskákat formálunk és azokat megszárítjuk. Ezalatt 3 tábla Meinl-csokoládét kevés vízben közönséges máznak feloldunk és a golyócskákat ebbe belemártogatjuk. Most 4 tábla csokoládét vagdaló késsel összevágjuk, a durva részeket félretesszük, a golyócskákat először a finomra vágott, majd a durva csokoládéba mártogatjuk, úgy hogy a szarvasgomba külsejét nyerjék. Majd megszárítjuk és papírtányérban tálaljuk.

Töltött ostya 7 dg vajat 7 dg reszelt, pirított mogyoróval és 3 tábla puhított csokoládéval elkeverünk, ostyalapra ujjnyi vastagon rákenjük, egy másik lappal leborítjuk és másnap felvágjuk.

PUDDING

Csokoládépudding (Melegen való fogyasztásra) 10 dg vajat elkeverünk, egyenként 5 tojás sárgáját adunk hozzá, 10 dg porcukrot, 8 dg reszelt Meinl-csokoládét, 2 tojás fehérjének kemény habját és végül 1 kiflinek szitált morzsáját belekeverjük. Ezután az egész keveréket pudding-formába öntjük, jól elzárjuk és egy órán át gőzben főzzük. A puddingot habtejszínnel vagy gyümölcsízzel is tálalhatjuk, azonkívül csokoládémázzal leöntve tortaként is. (Lásd a 2. oldalon közölt utasításunkat.)

Indián pudding 10 dg vajat habosra keverünk, fokozatosan hozzáadunk 6 tojás sárgáját, 10 dg cukrot, 5 dg zsemlyemorzsát, kevés fahéjat, szegfűszeget, 3 tábla Meinl-csokoládét és 6 tojás fehérjének kemény habját, majd gőzben főzzük. Chartreuse-el tálalhatjuk.

Gesztenyepudding 8 dg habosra kevert vajhoz egyenként 4 tojás sárgáját, 8 dg cukrot, vaniliát, 10 dg áttört gesztenyét és 4 tojás fehérjének habját hozzákeverjük. Vajjal kikent, liszttel behintett formában ¾ óráig gőzben főzzük. (Süthetjük is.) Csokoládémázzal vagy habtejszínnel tálaljuk.

Mandulapudding 15 dg vajat 15 dg cukorral habosra keverünk, egyenként 8 tojás sárgáját, 15 dg hámozatlanul reszelt mandulát és végül 8 tojás fehérjének kemény habját adjuk hozzá és vajjal kikent, liszttel be-

hintett formába tesszük, ¾ óra hosszat gőzben főzzük. Csokoládékrémmel tálaljuk. Csokoládékrém: 3 tábla Meinl-csokoládét, kevés cukrot vízben felfőzünk, 2-3 tojás sárgájával, 2 kávéskanálnyi liszttel és kevés tejjel elkeverjük és az egészet mégegyszer felfőzzük.

Svájci pudding 14 dg habosra kevert vajat elkeverünk 3 darab tejben áztatott, áttört zsemlyével, 20 dg hámozottan reszelt mandulával, 14 dg cukorral, 8 tojás sárgájával, 4 tábla reszelt Meinl-csokoládéval és 12 tojás fehérjének habjával. Ezt a keveréket vajjal kikent formába tesszük és gőzben 1 óra hosszat főzzük, azután kifordítjuk és tetszés szerinti krémmel tálaljuk.

Zsemlyepudding 4 zsemlyét kockára vágunk. ¼ liter tejben áztatjuk, 5 dg vajat és zsírt elkeverünk, 4 tojás sárgáját, cukrot, hámozott, hoszukásra vágott mandulát és végül 4 tojás fehérjének habját összekeverjük, kb. ¾ óráig gőzben főzzük és azután kifordítjuk. Tálalhatjuk gyümölcsszörppel, chaudeau-val vagy csokoládémázzal.

Favoritpudding 4 zsemlyét héj nélkül tejben áztatunk, azután kinyomjuk és 4 tojás sárgájával, 10 dg cukorral, 4 dg rummal nedvesített kenyérmorzsával, 8 dg hámozatlan mandulával és 8 tojás fehérjének habjával elkeverjük. Leöntjük csokoládéval és vajjal alaposan kikent edényben, gőzben főzzük.

Csokoládékrém-máz $^1/_8$ liter vízben 12 dg cukrot főzünk. Ez alatt 12 dg (3 tábla) Meinl-csokoládét bádoglapon a sü-

tőben megpuhítunk, edénybe tesszük, a forrásban levő cukrosvízzel felöntjük és addig keverjük, amíg teljesen sima lesz. Ezután ½ liter hideg tejszínt és 4 tojás sárgáját jól elkeverjük és még a tűzhelyen lassan hozzáöntjük a Meinl-csokoládét, majd a habverővel addig verjük, míg a keverék sűrűsödni kezd (de forrnia nem szabad). Közvetlenül ezután felhasználjuk a csokoládékrémmázat.

Csokoládéfelfujt 14 dg cukrot 6 tojás sárgájával ½ óráig keverünk, azután 3 tábla finom reszelt Meinl-csokoládét, 2 darab finomra reszelt kétszersültet, kevés vaniliát és végül 6 tojás fehérjének habját hozzákeverjük. A keveréket vajjal kikent formában gőzben sütjük. A csokoládéfelfujthoz legalkalmasabb a chaudeau, vagy csokoládékrém.

Kapucinus-felfujt 3 tojás sárgáját 3 kanálnyi cukorban habosra keverünk, 6 dg reszelt csokoládét hozzáadunk és kevés citromhéjat 3 tojás fehérjének habját, valamint 3 kifli morzsáját belekeverjük. Vajjal kikent, morzsával behintett formában sütjük, majd még forró állapotban ¼ liter cukorral és fahéjjal felfőzött borral leöntjük.

Kétszínü felfujt csokoládémázzal 10 dg cukrot 6 tojás sárgájával elkeverünk, hozzáadunk 10 dg hámozatlanul reszelt mandulát és az egészet két részre osztjuk. Az egyik részhez 7 dg reszelt csokoládét, a másik részhez egy rummal nedvesített kiflinek morzsáját és végül mindkét adaghoz 4 tojás fehérjének fele habját hozzáadjuk. Először a sötét keveréket tesszük formába, barackízzel bekent ostyalapot teszünk rá, majd erre a világos keveréket helyezzük és az egészet gőzben főzzük. Ha kész, kifordítjuk a formából és csokoládémázzal leöntjük.

KRÉMEK

Csokoládékrém 14 dg vajat 10 dg porcukorral habosra keverünk, azután 2 tojás sárgáját, valamint 3 szelet kevés vízben tűz mellett puhított Meinl-csokoládét, melyet hidegen addig keverünk, míg szép sima lesz, hozzákeverünk, míg a krém megbarnul.

Kocsonyás csokoládékrém 14 dg finom csokoládét, továbbá 7 dg cukrot kevés forró vízben feloldunk, ezt a tűzön keverjük, amíg teljesen sima lesz, majd beleteszünk 10 dg feloldott gelatine-t; ezután $^2/_{10}$ liter tejszínt, 7 dg cukrot és 4 tojás sárgáját felfőzünk és folytonos keverés közben kihűtjük, mire az egész keveréket a csokoládéba öntjük, hozzáadjuk még $^3/_{10}$ liter tejszínnek habját és az egészet szép formába öntjük. Egy ideig jégen kocsonyásodni hagyjuk, majd kiborítjuk és habtejszínnel körítjük.

Török csokoládékrém 12 dg Meinl-csokoládét ½ liter tejben vagy tejszínben megfőzünk. Közben 10 tojás sárgáját kevés langyos tejben világosra keverünk és

folytonos keverés közben a forrásban levő csokoládét a tojásba öntjük, kevés ideig a tűzön hagyjuk, (forrni nem szabad), majd erőteljesen verjük, míg vastag hab képződik. Ekkor a krémet edénybe öntjük és hidegen tálaljuk.

Csokoládéparfé 25 dg olvasztott Meinl-csokoládét, 25 dg cukrot, 8 tojás sárgáját, ½ rúd vaniliát és 1 liter tejszínt krémmé keverünk, addig, míg az egész forrásba jön, majd kihűtjük, a fagylaltgépbe tesszük, melyben állandó keverés és átdolgozás által a keverék megszilárdul. Végül formába tesszük és 1 óra hosszat ismét fagyasztjuk.

Csokoládéfagylalt 28 dg vaniliás csokoládét $^{2}/_{10}$ liter vízben feloldunk és jól elkeverjük. Ekkor 17 dg cukrot, 8 tojás sárgáját és $^{7}/_{10}$ liter vizet habosra keverünk és kihülés közben állandóan keverjük. A fagylaltot közepes keményre fagyasztva, pohárban tálaljuk.

Csokoládészelet habbal 14 dg cukrot, 8 tojás sárgáját és 1 egész tojást alaposan elkeverünk, majd hozzákeverünk 14 dg durvára reszelt mandulát, 3 darabka reszelt Meinl-csokoládét, 1 dg zsemlyemorzsát és 7 tojás fehérjének habját, ujjnyi vastagon vajjal kikent bádoglapra kenjük és lassú tűznél a sütőben sütjük. Ha kihült, bekenjük barackízzel és bevonjuk a következő habbal: 26 dg cukrot addig főzzük, míg gyöngyözik; 6 tojás fehérjének habjába beletesszük a forró, de nem forrásban levő cukrot folytonos keverés mellett, hozzákeverünk 4 darabka felolvasztott, finomra elkevert Meinl-

csokoládét, behintjük porcukorral, a sütőben a felületét egy kevéssé meghagyjuk szilárdulni, majd nagyon óvatosan szeletekre vágjuk.

Csokoládékocsonya 1 liter kávétejszínt, 16 dg reszelt Meinl-csokoládét, 14 dg cukrot, valamint 2 felolvasztott gelatine-t jól összekeverünk és folytonos keverés közben addig főzzük, míg megsűrűsödik. Ezután a keveréket olajjal kikent formába öntjük és hidegre állítjuk.

Piskóta créme 3 főzőkanálnyi litsztet $^{3}/_{10}$ liter tejben jól elkeverünk, beleütünk 5 egész tojást és miközben az egészet alaposan keverjük, tűzre állítjuk. Ha a keverék már sima és megsűrűsödött, beleteszünk 14 dg vajat és kihűtjük; majd egymásután 7 egész tojást keverünk bele, jó habosra keverjük és végül két részre osztjuk. Az egyik részbe 7 dg vaniliás cukrot, a másik részbe 4 tábla reszelt Meinl-csokoládét keverünk; ezután egy formát vajjal kikenünk, biskuit-el kirakjuk, ráhelyezzük a keverék sárga részét, erre ismét egy vastag réteg biskuit-et rakunk, erre a csokoládés részt helyezzük és az egészet 1½ óra hosszat gőzben főzzük. Közvetlen tálalás előtt borítjuk ki óvatosan.

Hogyan készítünk csokoládét?

¼ liter ürtartalmú, csészénként 3 dg Meinl-csokoládét reszelünk (reszelővel) megfelelő edénybe; annyi meleg tejet öntünk rá, amennyi a csokoládét éppen befödi. Tűzre állítjuk, lassan meleg tejet öntünk hozzá, egyenletesen símára keverjük. Amint forrni kezd, egy percig még a tűzön hagyjuk, (de semmiesetre sem tovább). Ha sűrű csokoládét óhajtunk, akkor a csokoládét egy percnyi forrás után 5—10 percig állni hagyjuk, kerülnünk kell azonban a további forrást. Ha a csokoládét édesen szeretjük, kevés porcukrot teszünk bele.

Fontos! A csokoládé rendkívül finom aromája kizárólag fenti utasításunk szigorúan pontos megtartása mellett tud a maga teljességében kifejlődni és érvényesülni.