

Kozák sapkák (Hólabda)

Hozzávalók:

a tésztához:

20 dkg liszt

30 dkg cukor

6 db tojás

3 dkg kakaó

1/2 csomag sütőpor

1/2 dl víz

a krémhez:

30 dkg margarin

20 dkg rétesliszt

2 csomag vaníliás cukor

8 dl tej

25 dkg porcukor

a mázhoz:

10 dkg margarin

16 dkg étcsokoládé

a szóráshoz:

20 dkg kókuszreszelék



kb. 52 db/8480 kcal, 1 db/163 kcal

Elkészítés:

A tojássárgákat a cukrot és a vizet habosra keverjük, majd beleszítáljuk a sütőporral elkevert lisztet, valamint a kakaót, majd óvatosan belevegyítjük a keményre felvert tojásfehérjéket. A tésztát egy kb. 30x34 cm-es, sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük, és 190 fokra előmelegített sütőben kb. 25 percig sütjük. A megsült tésztát hagyjuk kihűlni, majd kisméretű (3-4 cm átm.) pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A krémhez felforralunk 6 dl tejet, a maradék 2 dl tejet és a vaníliás cukrot a lisztel elkeverjük, majd a forralt tejhez adva, állandó keverés mellett sűrűre főzzük. A margarint és a porcukrot habosra keverjük, és apránként hozzáadjuk a főzött krémet, mellyel jól elkeverjük. A piskótakorongokat félbevágjuk, közéjük bőven teszünk a krémből. Utána krémmel bekenjük az oldalát is, és meghempergetjük a kókuszreszelékben. A csokoládé mázhoz a margarint és az étcsokit gőz fölött felolvasztjuk, simára keverjük, és bekenjük vele a "sapkák" tetejét. (Én a mázat úgy teszem rá a sapkák tetejére, hogy egy üres "macimézes" műanyagflakonba öntöm, így könnyen és tisztán a kívánt helyre tudom a bevonatot kenni.) A kész süteményt hideg helyre vagy a hűtőbe tesszük, hogy a tetején a csokoládé megszilárduljon.