

Kakaós csiga muffinformában

Hozzávalók:

a tésztához:

1,5 dkg élesztő

1,75 dl langyos tej

1 kiskanál kristálycukor

36 dkg finomliszt

1 db tojás

1/2 mokkáskanál só

3 dkg Rama sütőmargarin

a töltelékhez:

6 dkg Rama sütőmargarin

3 dkg kakaópor

6 dkg porcukor

a tetejére és az oldalára:

6 dkg Rama sütőmargarin

1 evőkanál kristálycukor

4 evőkanál főzőtejszín

1 tasak vaníliás cukor

a nyújtáshoz:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg Rama sütőmargarin

12 db/3350 kcal, 1 db/262 kcal



Elkészítés:

Az élesztőt a langyos tejbe morzsoljuk, és a cukorral meleg helyen kb. 10 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy nagy tálba tesszük, a közepét kimélyítjük. Beleütjük a tojást, ráöntjük a fölfuttatott élesztőt, megsózzuk, és 7-8 perc alatt hólyagosra dagasztjuk. A vége felé az olvasztott margarint is beledolgozzuk. Akkor jó, ha olyan tésztát kapunk, amelyik elválik az edény falától, se kemény, se lágy. Langyos helyen 45-50 percen át kelesztjük. Ezalatt a töltelékhez a puha (szobahőmérsékletű) margarint a kakaóporral és a porcukorral összekeverjük. A tésztát finoman átgyúrjuk, majd enyhén belisztezett gyúrolapon 3 mm vastagságú téglalappá nyújtjuk. A kakaókrémmel megkenjük, ezt egy nedves késsel a legkönnyebb, majd akár a piskótatekerceset, szorosan feltekerjük, és 12 egyforma szeletre vágjuk. Oldalukat olvasztott margarinnal egyenként körbekenjük, majd egy 12 tálkás (7 cm átm.) muffinsütő, margarinnal kikent mélyedéseibe fektetjük. Tetejüket a maradék margarinnal megkenjük, és előmelegített sütőben (180 fok, légkeveréses 165 fok) 12 percig sütjük. Ekkor a cukorral édesített tejszínnel meglocsoljuk, és kb. 20 fokkal erősebb lánggal további kb. 12 percig sütjük. Még melegen a vaníliás cukorral meghintjük. (Kakaó helyett dióval, mákkal, fahéjjal is tölthetjük.)

(Ráma Receptnaptár 2010.)