

Stájer tökmagolaj gombóc



Utóétel

Receptforma



90 Percek

Elkészítés



Eszköz

Nehézség

70-80 Percek



Hozzávalók 10-12 személyre

5 tojássárgája
60 g főzőolaja
60 g stájer tökmagolaj
1 csg. vaníliacukor
180 g porcukor
5 tojásfehérje
120 g kristály cukor
1 csipetnyi só
300 g liszt
120 g durvaára darált stájer tökmag
9 g sütőpor
120 g sima liszt
120 g tej

Vajat és lisztet az öntőforma számára
kb. 200 g kajsziparack lekvárral
körülbelül 50 g stájer tökmaggal durvára
vágva, megszórjuk.

Csokoládé máz:

100 ml víz
200 g kristályosított cukor
150 g sötét keserű csoki dekoráció

Elkészítés

Zsírozzuk ki a sütőformát, és előmelegítsük a sütőt 180 ° C-ra.

Keverjük fel a tojássárgáját a főzőolajjal, a stájer tökmagolajjal, a vaníliás cukorral és a porcukorral, adjuk hozzá a tejet és keverjük. Verjük a tojásfehérjét a kristálycukorral és a sóval habbá, keverjük össze a lisztet a tökmaggal és a sütőporral, és felváltva rakjuk bele a tojássárgáját és a habot. A tésztát azonnal fel kell tölteni az elkészített sütőedénybe, és kb. 70 percig 170-180 ° C-on süssük (Fapálcikával böködjük, hogy biztosak legyünk abban, hogy a tészta megsült). Ezután öntsük ki a formából, és engedjük lehűlni.

A csokoládét cukorral forraljuk fel a vízzel, és megolvasztjuk a tört csokival. Hagyjuk, hogy a máz 45-50 ° C-ra hűlt vízben keveredjen össze.

Meghintjük a hideg golyót meleg, áztatott sárgabarack lekvárral és fedjük le az elkészített csokoládé mázzal.

Megszórjuk a vágott tökmagot a még puha mázra, és hűsük a tortát a tálalásig.

Tipp: A máz légmentesen zárva hűtőszekrényben néhány hétig tárolható, és 45-50 ° C-ig újra felmelegítve, újrahasznosítjuk - és természetesen a csokoládé máz nélkül is kiváló a finomság.

Szerző megjelölésével: Kochen & Küche,
www.kochenundkueche.com / Foto: Werner Krug