

PÁVA SZEM

Hozzávalók:

- Piskóta:
 - 6 tojás
 - 12 dkg cukor
 - 4 dkg kakaó
 - 1 kanál liszt
 - 1 mokkáskanál szódabikarbóna
- Krém:
 - 1 tojás
 - 2 evőkanál liszt
 - 2 dl tej
 - 20 dkg margarin
 - 10 dkg porcukor
 - 1 csomag vaníliás cukor



Elkészítés:

A piskótához a 6 tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. Belekeverjük a kakaót, a lisztet és a szódabikarbónát. A tojások fehérjét felforjók, majd azt is finoman belekeverjük a masszába. Nagy tepsibe tesszük és kb. 180°C-on megsütjük.

A krémhez a hozzávalókat összekeverjük, majd ketté vesszük és a felébe néhány evőkanál kakaót keverünk.

A barna tésztára először a fehér majd a barna krémet kenjük fel, végül az egészet felcsavarjuk, és csokoládémázzal leöntjük.