

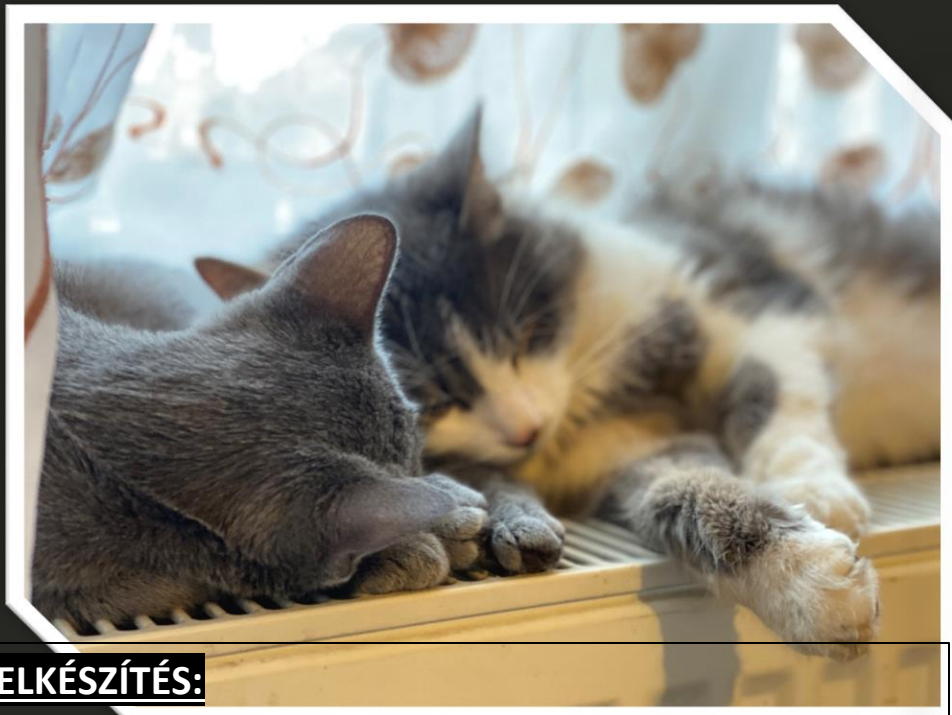


CSOKIS BABKA KALÁCS (JERUZSÁLEMI KENYÉR)

SKOLA ISTVÁN
KERTÉSZ SZAKTANÁR

Iskolánk az „alma mater”-em volt és nagyszerű akkori tanárok ismertettek meg a növényvilág csodáival és a növényalkalmazás tudományával, ami nem más, mint maga a „Paradicsom”, a kert.

Szakmai útjaink felejthetetlenek és élménygazdagok voltak, szeretném a mostani diákokba is elpalántálni ezeket a régi, de egyetemleges eszméket, hogy minőségi életet élhessenek és finomakat egyenek.



ELKÉSZÍTÉS:

Először a tészta készítésével kezdjük. A tejet meglangyosítjuk. Elkeverjük benne az élesztőt és a cukrot. A lisztet és sót egy tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a tejes keveréket és a tojások sárgáját. Elkeverjük még össze nem áll egy nagy gombóccá. Hozzágyúrjuk a puha vaját. Letakarva egy órát kelesztjük. Közben elkészítjük a tölteléket.

HOZZÁVALÓK 10 FŐRE:

Tészta:

2,5 dl tej
3 dkg élesztő
3 evk cukor
50 dkg finom liszt
1 csipet só
2 db tojás sárgája
5 dkg vaj

Töltelék:

5 dkg vaj
20 dkg étcsoki

Szirup:

3 dkg cukor
1,5 dl víz



A csokoládét felolvasztjuk és hozzákeverjük a vaját. Amikor a tészta megkelt, ketté osztjuk. A tésztákból vékony téglalapot nyújtunk. Megkenjük a csokoládé krémmel. Tekercset hajtogatunk belőle, hosszában kettévágjuk és egymás köré tekerjük. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük.

A sütőt 180 celsius fokra előmelegítjük és 45 perc alatt készre sütjük. Amikor kész, összeforraljuk a vizet a cukorral és meglocsoljuk vele a kalácsot. Kihűlés után felszeleteljük és egy csésze kávé vagy kakaó mellett tálaljuk.