

# Csoki tekercs gyümölcskenyér módra

Csokoládés csoda

kb. 25 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

- 200 ml tej
- 100 g Rama Vajas íz
- 450 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 75 g cukor
- 1 csipet só
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj
- 1 db tojás (M-es méretű)
- 125 g mazsola rumba áztatva

### A töltékhez:

- 150 g Dr. Oetker Lübecki Marcipánmassza
- 120 g Dr. Oetker Tortadara kakaós (4 tasak)
- 50 g Rama Vajas íz (puha)
- 1 db tojás (M-es méretű)

### A kenéshez és szóráshoz:

- kb. 1 ek. tej
- 1 ek. szeletelt mandula
- 50 g Rama margarin
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Narancshéj
- kb. 1 ek. porcukor

## Előkészítés:

A tejet felmelegítjük és felolvasztjuk benne a margarint.

## 1 Elkészítés:

**Kelt tészta:** A lisztet keverőtálba öntjük és az élesztővel alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a cukor, só, reszelt narancshéj, tojás és a meleg tej-zsíradék keveréket, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először röviden a legalacsonyabb, majd kb. 5 perc alatt a legmagasabb fokozaton sima tésztává összedolgozzuk. Végül hozzáadjuk a rumos mazsolát. A tésztát letakarva meleg helyen addig kelesztjük, amíg láthatóan nagyobb nem lesz (kb. 45-50 perc). Eközben a tepsit három réteg sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

**Töltelék:** A marcipánt kis darabokra vágjuk vagy durvára reszeljük és keverőtálba öntjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (habverő) homogén masszává keverjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen hengerré formázzuk, majd egy 40x30 cm-es négyszöggé nyújtjuk. Elosztjuk rajta a tölteléket és egyenletesen elkenjük, a szélein 1-1 cm-t kihagyva.



A tésztát a rövid oldalaktól kezdve közép irányba feltekerjük és a tepsibe tesszük. A süteményt meleg helyen további 15-20 percig pihentetjük, majd tejjel megkenjük, mandulával megszórjuk és megsütjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk.



**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 40 - 45 perc**

A margarint megolvasztjuk és a reszelt narancshéjjal elkeverjük. A süteményt sütés után azonnal megkenjük vele és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

**Díszítés:** A tekercsot porcukorral megszórjuk.

#### Tip from the Test Kitchen

- Jól becsomagolva a gyümölcskenyeret kb. két hétig tárolhatjuk