

■ Csokis piskótatekercs – Rövid recept ■

Piskótához:	5 tojás 5 ek cukor 2 cs csokoládépuding-por csipet só
Krémhez:	2–2,5 dl Hulala tejszín 10–15 dkg étcsokoládé 1–1,5 dl tej

■■■ Elkészítés röviden

1. **Piskóta:** Tojásokat cukorral és sóval kemény habbá verni. Pudingport beleforgatni. Sütőpapírral bélelt tepsibe simítani, 180 °C-on 12–15 percig sütni. Rácson kihűteni.
2. **Krém:** Tejet felforrósítani, a csokira önteni, simára keverni. Ha kihűlt, a felvert tejszínhez adni.
3. **Összeállítás:** Piskótáról a papírt lehúzni, krémmel megkenni, szorosan feltekerni. Minimum 1 órára hűtőbe tenni.
4. **Díszítés:** Maradék krémmel bevonni, gyümölccsel díszíteni.

■ Tipp: A tetejét megszórhatod kakaóporral vagy reszelt csokival, így még ünnepibb lesz!