**Kakaós csiga**

[](javascript:prew.show_pic('upload/recipe/2668/2668-4257_800x600.jpg',800,600))

**Hozzávalók:**

* + 1,5 dl olaj
  + 1 mokkáskanál só
  + 6 evőkanál cukor
  + 75 dkg liszt
  + 6 dkg élesztő
  + 4,5 dl tej
  + cukrozott kakaópor

**Elkészítése:** Kevés langyos tejben pici cukorral felfuttatjuk az élesztőt. Közben a lisztet elkeverjük a cukorral, sóval, az olajjal. Hozzákeverjük a kovászt, és apránként a maradék tejet. Addig dagasztjuk, míg el nem válik az edény falától. Megkelesztjük. A tésztát elfelezzük, kinyújtjuk, megkenjük olajjal, rászórjuk a cukrozott kakaóport. Feltekerjük, és felszeleteljük. Olajozott tepsibe téve, előmelegített sütőben megsütjük. A másik adag tésztát is ugyanígy elkészítjük. Ha nagyobb csigákat szeretnénk, akkor a tésztát ne válasszuk ketté. Kenyérsütőgép dagasztó programján is összekeverhető a tészta a következő módon: a langyos tejet az üstbe tesszük, bele az olajat, a lisztet, szélére a sót, a liszt közepébe a cukrot és az összemorzsolt élesztőt. A 1,5 órás dagasztó programot elindítjuk, és dagasztjuk-kelesztjük.   
A továbbiakban úgy járunk el, mint fent

**Kakaós kifli**

[](javascript:prew.show_pic('upload/recipe/1676/1676-8355_800x600.jpg',640,480))

**Hozzávalók:**

* + 5 dkg kakaópor
  + 1 mokkáskanál só
  + 2 evőkanál cukor
  + 2 dl olaj
  + 1 élesztő
  + 3 dl tej
  + 70 dkg liszt

**Elkészítése:** Az élesztőt megfuttatjuk pici cukorral. Összegyúrjuk a hozzávalókkal a kakaópor kivételével. A megkelt tésztát kettévesszük, egyik részébe beletesszük a kakaóport. Kör alakúra nyújtjuk, 3-4 mm vastagságúra. A két lapot egymásra tesszük, a barna legyen alul,   
12 cikkre vágjuk és feltekerjük. Ha megsült, cukorsziruppal megkenjük, /0,5dl víz + 5 dkg cukor/, majd fahéjas porcukorral megszórjuk.

**Kakaós krémes**

[](javascript:prew.show_pic('upload/recipe/1066/1066-3155_800x600.jpg',300,225))

**Hozzávalók:**

* **Krém:**
  + 2 csomag vaníliás cukor
  + 20 dkg margarin
  + 25 dkg porcukor
  + 7 dl tej
  + 2 csomag vaníliás pudingpor
  + 2 evőkanál zselatin
* **Tészta**:
  + kevés langyos tej hogy jól lehessen gyúrni
  + 1/2 csomag sütőpor
  + 1 tojás
  + 3 evőkanál kakaópor
  + 25 dkg porcukor
  + 10 dkg margarin
  + 25 dkg liszt

**Elkészítése:** A tésztához valókat jól összegyúrjuk, és 2 lapot nyújtunk belőle. Kb.: 25x35 cm-es lapokat sütünk. Külön-külön megsütjük őket, hamar megsül. A krémhez a pudingot megfőzzük, egy kevés langyos tejben elkeverjük a zselatint, azt is hozzáadjuk, miután kész, kihűtjük. A margarint jól kikeverjük a porcukorral, vaníliás cukorral és a kihűlt pudingos krémhez keverjük. Jó krémesre keverjük. Tepsibe tesszük az egyik kakaós lapot, rákenjük a krém felét, befedjük rumos tejben kicsit megforgatott babapiskótával, rá a maradék krém, a második kakaós lap. A tetejét csoki mázzal bevonjuk. 1 napig állni hagyjuk, hogy a lapok puhuljanak, szeletekre vágva tálaljuk.

**Fekete-fehér krémes szeletek**

[](javascript:prew.show_pic('upload/recipe/10474/1245504586-7E56_800x600.jpg',400,300))

**Hozzávalók:**

* + 4 tojás
  + 12 dkg cukor
  + 7,5 dkg liszt
  + 7,5 dkg étkezési keményítő
  + 2 evőkanál kakaópor
  + csipetnyi só
* **A töltelékhez:**
  + 0,5 dl tej
  + 4 dkg étkezési keményítő
  + 4 tojássárgája
  + 1/2 vaníliarúd belseje
  + 12 dkg cukor
  + 30 dkg tejszín
  + porcukor a hintéshez
  + cukor a konyharuha szórásához

**Elkészítése:** A sütőt melegítsük elő 200 fokra. A tojásokat, 2 evőkanál meleg vizet és a cukrot keverjük habosra, aztán keverjük bele a kakaóport, a lisztet, a keményítőt és a sót. A tésztát simítsuk sütőpapírral kibélelt tepsibe, és a sütő középső szintjén süssük kb. 10 percig. Ezután a tésztalapot vegyük ki, és borítsuk kristálycukorral megszórt konyharuhára. A papírt húzzuk le róla, és a piskótát hagyjuk hűlni. A tejből, az étkezési keményítőből, a tojássárgából és a cukorból készítsünk vaníliakrémet. A tejszínből verjünk kemény habot. A vaníliakrémet keverjük simára, majd a tejszínhabot óvatosan forgassuk bele. A piskótalapot vágjuk hosszában háromfelé. Az egyik lapra kenjük rá a krém felét, a másik lapot tegyük rá.   
A maradék krémet erre kenjük, és fedjük le a harmadik piskótalappal. Tegyük hideg helyre.   
A piskótát hintsük meg porcukorral, és vágjuk 12 szeletre.

**Hatlapos**

[](javascript:prew.show_pic('upload/recipe/7509/7509-9637_800x600.jpg',600,480))

**Hozzávalók:**

* **Tészta**:
  + 60 dkg liszt
  + 10 dkg zsír vagy sütőmargarin
  + 1 dkg szalalkáli
  + 1 tojás
  + annyi tej amennyit a tészta felvesz
  + 10 dkg cukor
* **Krém:**
  + 1 liter tej
  + 3 evőkanál kakaó
  + 6 kanál liszt
  + 15 dkg porcukor
  + 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

**Elkészítése:** Tésztához hozzávalóit annyi tejjel gyúrjuk össze, amennyit felvesz. 6 lapot sütünk belőle (tepsi hátulján). Krém: 1 liter tejet, 6 kanál liszttel, 3 evőkanál kakaóval,   
15 dkg porcukorral lassú tűzön felfőzünk. A tűzről levéve, mikor langyosra hűlt, 10 dkg vajat vagy sütőmargarint keverünk hozzá. Langyosan töltjük meg a lapokat.