

# Csokis Piskata.

( 22 cm -es Torta Karikához : )

Tojás : 6 db , 1 db = 50g;  
Cukor : 12 dkg , 6 db Tojáshoz : = 120g ;  
Liszt : 10.8 dkg , 1 db Tojáshoz : = 20g -(10%  
kakaó) ;  
Kakaópor : 1.2 dkg , = 12 g ;  
Sütőpor : 4 g ,

{Trük : 1 púpozott evőkanák (e.K.) = 20 g, cukor ,liszt ;}

## Készítés Menete :

- Tojás ketté választás ( nem lehet egy pici sárgája se a f.jébe )
- Tojás F.ehérje verése kifehéredéskor bele az összes K.cukrot
- Kemény Habbá 7-fokozat, (Bosch 5.);
- Gép Tovább (2 -fokozaton ) egyenként bele a Sárgáját.
- Gép Tovább (2 -fokozaton ) 5 részletben a Lisztes sütőport .
- kézzel átkeverés , mindig alulról a tetejére mozdulattal .

# Lúdláb

## Csóki Krém (Párizsi Krém)

-Főző Tejszín 20% -os :	1 dl	= 10 ml
-Margarin :	14 dkg	= 140 g
-Cukor :	14 dkg	= 140 g
-Kakaó :	5.6 dkg	= 56 g

## Készítés Menete :

- Vízgőzfelet : Margarint 1/4 negyed részét , Cukrot , Kakaót , Tejszínt Besűrítjük .
- Golyó probáig ,ha hűl Duplán sűrűsödik !
- Teljesen kihűlt fennmaradó ,Margarinnal Gépel Kihabosítani !

## Alap Vajkrém

- Margarin : 25 dkg (40w Mikró 30 másodperc kocka margarinkok kiengedve ,
- Porcukor : 25 dkg
- Robot gépel kihabosítani 7-es ,mind két Krémet !