

Csokikrémes koszorú

Csokikrémes koszorú puha kelt tésztával és krémes töltelékkel - látványos, házi sütemény egyszerűen.



Előkészítés: 45 perc

Elkészítés: 25 perc

Adag: 1

Desszert

HOZZÁVALÓK

500 g liszt
25 g friss élesztő
250 ml tej
50 cukor
1 tojás
50 g olvasztott vaj
só
100 g étcsoki
50 g vaj
2 ek cukor
1 ek kakaópor
2 ek tej
100 ml víz
2 ek cukor

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.03.28

ELKÉSZÍTÉS

1.

50 g vajat felmelegítettem, hozzáadtam a csokit, 2 ek cukrot, 1 ek kakaóport és 2 ek tejet, ebből lesz a krémünk.



2.

A többi hozzávalót tésztává gyúrtam és kb. 40 perc alatt duplájára kelesztettem (liszt, 250 ml tej, élesztő, 50 cukor, tojás, 50 g vaj, só).



3.

A tésztát vékonyra nyújtottam majd megkentem a csokikrémmel.



4.

Miután megkentem, szépen feltekertem a tésztát, hozzában két részre vágtam ügyelve arra hogy az egyik oldalon a legvégén egyben hagyjam a tésztát. Ezután a 2 oldalt szépen egymásra hajtogatva összefontam és a 2 végét összeérintve koszorút formáztam belőle. Mehet a sütőbe 180 fokon kb 25 percre.



5.

100 ml forró vízhez hozzáadtam 2 ek cukrot, majd a sütőből kivéve a kalácsot, még melegen megkentem.



6.

Jó étvágyat! :)

