

Layered with Trifle Nutella®



Hozzávalók

16 adaghoz:

A csokoládés piskótához:

3 tojás

25 dkg cukor

22 dkg liszt

½ teáskanál sütőpor

½ teáskanál szódbikarbóna

15 dkg kakaópor

30 dkg majonéz

0,7 dl kávé

2,5 dl forró víz

30 dkg fagyasztott málna, felengedve

2,5 dl hideg tejszín, felverve

20 dkg Nutella®

Lépések:

1 Egy keverőtálban a tojást és a cukrot habosra keverjük, majd félretesszük.

Egy másik tálban összeszítádjuk a lisztet, a sütőport, a szódbikarbónát és a kakaóport, valamint a sót. A száraz hozzávalókat a majonézzal felváltva, a tojásos keverékbe dolgozzuk. Óvatosan hozzáöntjük a forró vizet és a kávé, majd simára keverjük.

2 Egy tepsit kibélelünk sütőpapírral, majd belesimítjuk a tésztát. 180 fokra előmelegített sütőben, 20–25 perc alatt készre sütjük. Mielőtt kivennénk, tűpróbával ellenőrizzük. Hagyjuk teljesen kihűlni.

A kihűlt piskótát felkockázzuk, a felét a tál aljára rétegezzük. Erre jön a felvert tejszín fele, a lecsepegtetett málna fele, majd egy réteg Nutella®. Az egészet megismételjük: piskóta, tejszín, málna, Nutella®, majd tálalás előtt 1 órára a hűtőbe tesszük.