



Korvapuusti - finn fahéjas csiga

Aki járt Finnországban, biztosan evett már *korvapuustit*, aki még sosem hallott róla, ajánlom, próbálja ki, garantálom, hogy nem fog csalódní.

Hozzávalók / 8 adag

A tésztához

- 50 dkg [finomliszt](#)
- 30 g [élesztő](#)
- 3 dl [tej](#) (langyos)
- 3 db [tojássárgája](#)
- 10 dkg [barna cukor](#)
- 10 dkg [vaj](#) (olvasztott)
- 2 teáskanál [kardamom](#) (őrölt)

A töltelékhez

- 20 dkg olvasztott [vaj](#) (vagy margarin)
- 30 dkg [porcukor](#)
- 7 dkg [cukrozatlan kakaópor](#) (vagy 5 dkg fahéj)

A tetejére

- 2 db [tojássárgája](#)
- 4 ek [jégcukor](#)

Elkészítése

1. A lisztet tálba szórjuk, középebe mélyedést készítünk, ebbe belemorzsoljuk az élesztőt, rászórunk 1 tk cukrot, majd felöntjük egy kis langyos tejjel. Megvárjuk, míg az élesztő felfut.
 2. Hozzáadjuk a többi hozzávalót (az olvasztott vaj kivételével), és bedagasztjuk, majd kisebb adagokban beledagasztjuk az olvasztott vajat is. Akkor jó, ha a tészta elválik az edény falától, és hólyagokat vet.
 3. A tésztát lefedve, **langyos helyen kétszeresére kelesztjük**.
 4. A porcukrot elkeverjük a kakaóporral/fahéjjal.
 5. Ha a kétszeresére kelt, a tésztát kettévesszük. Az egyik tésztabucit téglalap alakúra nyújtjuk, bőszégesen megkenjük az olvasztott margarin felével, majd megszórjuk a kakaós porcukor felével. Soknak tűnhet, de kell rá annyi :) (kb. 2x annyi, amennyit normálisnak érez az ember), a lényeg, hogy egyenletesen fedje be a tésztát.
 6. Ezután a hosszanti oldalán feltekerjük.
 7. A másik darab tésztával ugyanígy járunk el.
 8. A rúdból trapézokat vágunk (ez benne a trükk), tehát nem egyenesen, mint amikor csigát készítünk, hanem ferdén. Majd minden darabot a talpára állítunk úgy, hogy a keskenyebb oldala legyen felül. Ezt kell az ujjunkkal (vagy fakanál nyelével) hosszában benyomni, mert így, miközben benyomjuk, a tekercs rétegei előbukkannak, és kicsit szétnyílnak, így sütésnél a cukor kissé rá is karamellizálódik a tésztára.
 9. Ezután megkenjük a kissé felvert, egy pici vízzel elkevert tojássárgájával, és megszórjuk szórócukorral (jégcukor).
- **Újabb kétszeresére kelesztés** után lehet sütni. Sütési hőfok: 170°C

Jó étvágyat!