



Hozzávalók

a tortalaphoz:

4 tojás, 4 evőkanál kristálycukor, 4 evőkanál finomliszt

a töltelékhez:

3 csomag (3×25 dkg) fagyasztott cukros gesztenyemassza, 2-3 evőkanál rum, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

a krémekhez:

1-1 csomag (40 illetve 52 gramm) főzni való vanília ízű és csokoládé ízű pudingpor, 6 dl tej, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg porcukor

a csokoládémázhoz:

30 dkg tejszokoládé, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 evőkanál víz

1. 4 tojásból a hagyományos módon, közepes nagyságú tepsiben ujjnyi vastag piskótát sütünk. 2 őzgerincformát alufóliával vagy folpackkal kibélelünk. A gesztenyemasszát áttörjük, a rummal és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal kikeverjük, majd kettéosztva az őzgerincformákba simítjuk.

2. Kétféle krémet főzünk: a csokoládé ízű pudingport 3 deci tejben kevergetve sűrűre főzzük. Ugyancsak sűrűre főzzük 3 deci tejjel a vanília ízű pudingport is. Mindkettőt hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. Elfelezzük, az egyik részt az elektromos habverővel kikevert kihűlt csokoládékrémrel, a másikat a vaníliakrémrel keverjük simára. Először a vanília-, majd a csokoládékrémet kenjük rá a gesztenyére. A piskótából 2 akkora lapot vágunk, hogy a töltött őzgerincformákat befedhessük vele. A krémre illesztjük, éppen csak egy kicsit megnyomkodjuk. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Ezután tálcára borítjuk, a fóliát lehúzzuk róla.

3. A mázhoz valókat egy kisebb lábásba rakjuk, kevergetve addig melegítjük, míg majdnem teljesen fölolvad. Ekkor a tűzről lehúzzuk, és addig kevergetjük tovább, míg szépen minden föloldódik benne. A készülő édesség tetejét ezzel bevonjuk, dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel kb. ujjnyi vastag szeletekre vágjuk.

40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + dermedtés

Gesztenyés, csokoládés őzgerinc

Egy szelet: 190 kcal • fehérje: 2,4 gramm • zsír: 9,6 gramm • szénhidrát: 23,4 gramm •
rost: 0,9 gramm • koleszterin: 40 milligramm

Nehézségi foka: ●●●○○○