



Hozzávalók

a sárga piskótához:

6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt, fél narancs reszelt héja

a barna piskótához:

3 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál cukrozatlan (keserű) kakaópor, fél narancs reszelt héja

a forma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a narancssziruphoz:

2 narancs (60 dkg), 30-40 dkg kristálycukor

a csokoládészószhoz:

3 dl zsíros főzőtejszín, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12 dkg cukrozatlan (keserű) kakaópor

a habtöltelékhez:

8 dl zsíros habtejszín, 4 evőkanál kristálycukor (ez lehet több is ízlés szerint), fél narancs, 2 dkg zselatinpor, 1 dl víz, 3 dkg darált háztartási keksz

a torta oldalára:

darált háztartási keksz

1. A sárga piskótához a tojások fehérjét kemény habbá verjük. A tojások sárgáját a cukorral, elektromos habverővel fehéredésig keverjük. Ez maximális fokozaton kb. 3 perc. A

narancshéjat hozzáadjuk, a fele tojáshabot rátesszük, a liszt felét rászitáljuk, könnyed mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy adjuk hozzá. Egy 24 centi átmérőjű tortaformát kivajazunk, belisztezünk, a masszát egyenlő vastagságban rásimítjuk. Az is jó, ha egy tepsire kenjük ki ugyanebben nagyságban. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 18 perc alatt megsütjük. Ugyanígy sütjük meg a kakaós piskótát is, mindössze annyi különbséggel, hogy annak 14 perc sütés is elég.

2. A narancs sziruphoz a narancsokat alaposan megmossuk. A cukrot egy tálba szórjuk, a narancsok héját ráreszeljük. Ugyancsak a tál fölött, hogy a lecsöpögő lé mind a cukorra menjen, a narancsokat kifilézzük, azaz először kiskéssel minden fehér részt lefejtünk a külsejéről, majd a gerezdeket elválasztó hártya mentén bevágunk és a gyümölcshúst, azaz a filéket kiemeljük, rögvest a cukorra rakjuk. Ha kész vagyunk, a cukrot a rajta lévő narancsgerezdekkel, narancshéjjal és narancslével - a maradékot is ráfacsarva - összekeverjük. Praktikus ezt a műveletet a sütést megelőző nap elvégezni, mert állás közben a cukor szinte rostjaira bontja a gyümölcshúst.

3. A csokoládészószhoz valókat egy kisebb lábasba töltjük és habverővel kevergetve addig melegítjük, míg a cukor is, a kakaó is fölolvadnak benne. Többször belekeverve hűlni hagyjuk.

4. A habtöltelékhez a habtejszínt a cukorral és az alaposan megmosott narancs reszelt héjával kemény habbá verjük. A zselatinport a vízben, hozzáadva a fél narancs kifacsart levét is, addig melegítjük, míg föl nem oldódik. (A legkönnyebb mikrohullámú készülékben 1 perc alatt fölolvasztani.)

5. A kihűlt sárga piskótát lapjában kettévágjuk, az egyiket tálcára tesszük. A csokoládészósz és a cukros narancs 1/5-ét egyenletesen rácsurgatjuk. Praktikus rács alakban rácsurgatni a csokoládét, hogy az így kialakult kis négyzetek megfogják a narancsszirupot.

6. A kekszmorzsát a cukros tejszínhabba forgatjuk, majd a már csak langyos, de még olvadt zselatint keverjük bele. Innentől gyorsabban dolgozunk, nehogy a hab megdermedjen. Egyharmadát nyomban a sárga tésztára simítjuk. A csokoládészósz és a cukros narancs 1/5-ét egyenletesen rácsurgatjuk. Erre kerül a barna (kakaós) piskóta, amire a csokoládészósz és a cukros narancs újabb 1/6-át egyenletesen rácsurgatjuk. A rétegezést így folytatjuk: egyharmadnyi tejszínhab, 1/5-nyi cukros narancs és csokiszósz, sárga piskótakorong, 1/5-nyi cukros narancs és csokiszósz, a maradék egyharmadnyi tejszínhab, amiből egy keveset az oldalára is kenünk, végül a tetejére a maradék 1/5-nyi cukros narancs és csokiszósz kerül. Hűtőszekrényben 2-3 órán át dermedni hagyjuk.

7. Tálalás előtt az oldalához vékony rétegben kekszmorzsát tapasztunk. A tortát forró vízbe mártott késsel, cikkekre vágva tálaljuk.

Jó tanács

- A torta tetejét tejszínhabbal, narancsgerezdekkel és csokoládé forgáccsal díszíthetjük.
- Fontos, hogy a csokoládészósz tényleg sűrűn folyós legyen, hogy önmagától ne terüljön el, mert a csorgatással kialakított közökbe kell kerülnie a darabos cukros narancsnak.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 641 kcal • fehérje: 11,6 gramm • zsír: 29,0 gramm • szénhidrát: 82,6 gramm • rost: 5,7 gramm • koleszterin: 217 milligramm