



#### Hozzávalók

a kakaós piskótához:

8 tojás, 20 dkg kristálycukor, 3 evőkanál olaj, 3 evőkanál víz, 16 dkg finomliszt, 4 dkg keserű kakaópor

a meggyes krémhez:

35 dkg meggybefőtt (cukrozatlan vagy csak enyhén cukrozott), 2 dl a meggybefőtt levéből, 10 dkg kristálycukor, 4 dkg étkezési keményítő

a kétféle tejszínes krémhez:

2 dkg zselatinpor, 1,5 dl víz, 8 dl habtejszín, 6-8 evőkanál kristálycukor, 20 dkg jó minőségű étcsokoládé

a díszítéshez:

2 dl habtejszín, meggybefőtt, csokoládéforgács

1. A piskótához a tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, majd egyesével hozzáverjük a tojássárgáját, azután az olajat és a vizet. A lisztet a kakaóporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. A masszát négyfelé vesszük. Egy tepsit sütőpapírral kibélelünk, egynegyednyi tésztát kb. 25 centi átmérőjű kerek lappá elsimítunk rajta. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) 14 perc alatt megsütjük. A másik három tésztaalapot ugyanígy sütjük meg. Megvárjuk amíg kihűlnek, azután a tortakarikát ráillesztjük és ennek mentén körbevágjuk a tészta korongokat, hogy tényleg szép kerek legyenek.
3. A tejszínes krémekhez a zselatint egy kisebb lábasba szórjuk, a vizet ráöntjük, 10-15 percre félretesszük, hogy a zselatin megduzzadhasson, föloldódjon benne.
4. Közben a meggyes krémhez a meggybefőttet lecsöpögtetjük. Levéből 2 decinyit egy kisebb lábasba öntünk, a cukorral édesítjük, a keményítőt beleszórjuk és kevergetve 1-2 perc alatt sűrűre főzzük. Nagyon sűrű lesz, de nem kell tőle megijedni, így jó! A meggybefőttet belekeverjük. Egy cső nélküli habzsákba kanalazzuk. Három tortalapot kell megtöltenünk úgy, hogy háromféle krém kerüljön rájuk eltérő sorrendben, hogy amikor felvágjuk a tortát, sakktáblaszerűen mutasson a metszete. Tehát hagyjunk helyet a tejszínes és a csokis krémnek, így nyomjunk a meggykrémből 2-2 kerek csíkot mindegyik tésztaára. A

habzsákat kimossuk.

4. Az áztatott zselatint addig melegítjük, míg áttetszővé nem válik, föl nem oldódik teljesen. Kissé hűlni hagyjuk. A tejszínt a cukorral kemény habbá verjük. A csokoládét vízgőzre téve fölolvastjuk. A már csak langyos zselatint a cukros tejszínhabba csorgatjuk. Felét cső nélküli habzsákba kanalazzuk és 2-2 kerek csíkot nyomunk belőle a tésztára, de továbbra is figyeljünk, hogy ne ugyanoda kerüljenek. Például 2 lapnál kezdjük vele kívül, a harmadiknál pedig egy körívvel beljebb. Az olvasztott csokoládét a maradék tejszínhabba forgatjuk, cső nélküli habzsákba töltjük és az üres helyekre a tejszínes illetve a meggyes krém köré nyomjuk. A tésztakorongkat úgy illesztjük egymásra, hogy a töltelékek máshová essenek.

5. A negyedik tésztalapot ráfektetjük, egy kicsit le is nyomkodjuk. A maradék csokoládés habbal a torta tetejét és oldalát bevonjuk. Letakarva hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.  
5. A torta oldalára díszítésképpen csokoládéforgácsot tapasztunk, tetejét tejszínhabbal és meggybefőttel díszítjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc + dermedtés

Egy szelet: 507 kcal