



Hozzávalók:

4 tojás, 25 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 20 dkg darált dió, 3 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csomag készen kapható ostyatortalap (ennek csak az egyharmada kell) a krémhez: 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg porcukor (porrá őrölt valódi barna cukor is lehet), 2 tojássárgája, 3 evőkanál erős feketekávé, 1 evőkanál darált kávé a tetejére: maréknyi pirított, durvára vágott dió

1. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd tovább verve a cukrot apránként beledolgozzuk. A tojássárgáját egyenként hozzáadjuk, és a diót meg a morzsát lazán beleforgatjuk.
2. Egy közepes (35×45 centis) tepsit alját 2 ostyatortalappal kirakjuk, a diós masszával egyenletesen bevonjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük - majd megvárjuk, amíg teljesen kihűl.
3. Ezalatt a krémhez a puha vaját a porcukorral jól kikeverjük, és a tojássárgájával gazdagítjuk. A kétféle kávéval ízesítjük, végül a torta tetejére kenjük. Pirított, durvára tört dióval meghintjük és dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel kb. 60 szeletre vághatjuk.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 4 napig eláll.

kb. 60 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + dermedtés

Diós, krémes ostyatorta

Egy szelet: 102 kcal • fehérje: 1,1 gramm • zsír: 5,8 gramm • szénhidrát: 10,9 gramm • rost: 0,3 gramm • koleszterin: 37 milligramm