



Hozzávalók

6 tojásból sült kakaós piskótakorong (receptjét lásd külön), 50-60 dkg fehér szőlő, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 evőkanál zselatinpor, 4-5 evőkanál kristálycukor, 4 dl habtejszín

a díszítéshez:

3 dl habtejszín, maréknyi vékony lapocskákra vágott mandula (készen kapható), 5 dkg ét- vagy tejszokoládé, néhány szem szőlő

1. A piskótakorongot lapjában kettévágjuk, az egyiket a tortaformába visszateszük. A szőlőt turmixoljuk, és lábasba szűrjük. Az így kapott lének 4 decinek kell lennie, amit a pudingporral, a zselatinnal és a cukorral kevergetve pár perc alatt sűrű krémmé főzünk.
2. A tejszín kemény habbá verjük, majd a már csak langyos szőlőkrémet kanalanként beledolgozzuk. Kétharmadát a piskótára kenjük, a másik tortalapot ráillesztjük, majd a maradék krémet rásimítjuk.
3. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, majd a tortaformát leemeljük róla. A torta tetejét és oldalát tejszínhabbal díszítjük, a tetejét reszelt csokoládéval és szőlőszemekkel, míg az oldalát pirított mandulával tovább ékesítjük.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedés

Egy szelet: 419 kcal