



Hozzávalók

a tésztához: 14 tojás, 14 evőkanál kristálycukor, 13 evőkanál finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1-1 evőkanál víz és keserű kakaó

a tepszi kikenéséhez és a tészta beszórásához:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt a krémhez:

1 csomag (40 gramm) főzni való csokoládézű pudingpor, 4 dl tej, 4 evőkanál kristálycukor, 25-25 dkg vaj vagy sütőmargarin és porcukor, 10 dkg darált dió, 1 evőkanál rum, 1 csomag vaníliás cukor

a mázhoz:

20 dkg étcsokoládé, 15 dkg porcukor, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 evőkanál víz

1. A tésztához 7 tojást, 7-7 evőkanál cukrot és lisztet, meg fél csomag sütőport kimérünk. A tojások sárgáját 6 evőkanál cukorral fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végfelé 1 evőkanál cukrot is beledolgozunk.
2. Egyharmadát a cukros tojássárgához tesszük. A lisztet fél csomag sütőporral összekeverjük, egyharmadát az előzőekre szítaljuk, óvatosan összeforgatjuk. A többi tojásdoboz meg lisztet ugyanígy, két részletben adjuk hozzá.
3. Kikent, belisztezett tepsiben egyenletesen elkenjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük. A sütőből kivéve a tetejét liszttel enyhén meghintjük, majd azonnal gyúródeszkára borítjuk.
4. A maradék hozzávalókból ugyanígy egy kakaós piskótalapot sütünk (a vizet a cukros tojáshoz, a kakaót a liszthez kell keverni).
5. A krémhez a pudingport a tejjel és a kristálycukorral kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük, megvárjuk, amíg teljesen kihűl. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. A pudingot krémesre keverjük, a cukros vaját (margarint) kanalanként beledolgozzuk.
6. A diót hozzáadjuk, a rumban föloldott vaníliás cukorral ízesítjük. A kétféle piskótát hosszában olyan széles csíkokra vágjuk, mint amilyen vastag a tészta, így lesz minden oldala egyenlő.
7. Egy 24 centi átmérőjű tortaforma alját és oldalát folpackkal burkoljuk. Az alján, az

oldalához egy csík kakaós piskótát simítunk, majd a krémmel egy kés segítségével körbekenjük. A másik piskótából egy csíkot hozzásimítunk, krémmel megkenjük. Ezt a műveletet addig folytatjuk, míg a forma alja meg nem telik. A tetejét krémmel vékonyan megkenjük.

8. A „második emeleten” a tortaforma falához először egy sima piskótacsíkot simítunk, majd ha megkentük krémmel, egy kakaósat simítunk hozzá. Felváltva ugyanígy töltjük. Ha kész, egy kevés krémmel megkenjük a tetejét. Még egy sort rakunk rá, amit a kakaós piskótával kezdünk. A maradék krémmel megkenjük, és hűtőszekrényben legalább 3 órán át dermesztjük.

9. A mázhoz valókat tűzálló tálba töltjük, vízgőzre állítjuk, és kevergetve simára főzzük. A tortát tálra borítjuk, a formát és a fóliát leszedjük róla, majd a tésztát a csokoládémázzal bevonjuk úgy, hogy az oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

10. Tálaláskor forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Ilyenkor érik be fáradozásunk gyümölcse: a szeletek metszete sakktáblához lesz hasonló. A torta tetejét - stílusosan - marcipánból készített sakkfigurákkal díszíthetjük.

Jó tanács

- Mint általában a csokoládémázzal bevont tortáknál, először itt is körbekenhetjük a torta tetejét és oldalát baracklekvárral, amit dermedni hagyunk, s csak ezután vonjuk be a csokoládémázzal. A lekvár nemcsak „szigeteli” a tortát, hanem egy kis pikáns ízt is ad neki.

16 szelet

Elkészítési idő: 3 óra + dermesztés

Egy szelet: 621 kcal