



#### Hozzávalók

a tésztához: 6 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 0,75 dl hideg víz, 4 dkg vaj, 5 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál keserű kakaópor  
a forma kikenéséhez:  
vaj, finomliszt  
a párizsi krémhez:  
25 dkg vaj, 25 dkg étcsokoládé, 2,5 dl zsíros főzőtejszín (habtejszín is lehet), 20 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor  
a rétegzéshez:  
30 szem kimagozott konyakos vagy rumos meggy

a bevonáshoz:

3 dl habtejszín, maréknyi vékony lapocskákra vágott mandula (készen kapható)

1. A munkát a krém készítésével kezdjük. Ehhez az összes hozzávalót lábasba töltjük, és kevergetve fölforraljuk. Hűlni hagyjuk, majd hűtőszekrényben dermedtjük egy éjjelen át.
2. A tésztához a tojások sárgáját 4 evőkanál cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A vizet és az olvasztott vajat hozzáadjuk. A lisztet a kakaóporral összeforgatjuk, egyharmadát az előzőekre szitáljuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végfelé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Egyharmadát az eddigiekhez adjuk, óvatosan összeforgatjuk.
3. A többi hozzávalót ugyanígy, két részletben tesszük hozzá. Egyharmadából kivajazott, kilisztezett tepsire egy akkora kerek lapot kenünk ki, mint a később használatos bombaforma teteje. A maradékot egy kö-zepes tepsiben simítjuk el.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 18-20 percig sütjük. Egy kb. 2 literes bombaformát először alufóliával, majd a tésztalappal kibélelünk.
5. A párizsi krémet jó habosra keverjük, a meggyet beleforgatjuk, majd a formába simítjuk. A kerek tortalapot a tetejére illesztjük.
6. Hűtőszekrényben dermedtjük néhány órán át, végül tálra borítjuk, tejszínhabbal bevonjuk, és pirított mandulával megszórjuk.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + dermedtés

Egy szelet: 638 kcal