



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojásfehérje, 25-25 dkg porcukor és őrölt mandula

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a krémhez:

8 tojássárgája, 2 csomag vaníliás cukor, 1 dl erős feketekávé, 20-20 dkg vaj vagy sütőmargarin és porcukor

a díszítéshez:

5-6 dkg vékony lapocskákra vágott mandula

1. A tésztához a tojásfehérjét kemény habbá verjük, apránként a porcukrot, majd a mandulát is hozzáadjuk. Kivajazott tepsibe, kör alakban két, egyenként 24 centi átmérőjű lapot kenünk ki belőle. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) 18-20 percig sütjük.
2. A krémhez a tojássárgáját a vaníliás cukorral meg a kávéval kevergetve krémesre főzzük. Amint forr, a tűzről lehúzzuk, csak így marad szép selymes. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában, majd a porcukorral keverjük habosra, azután a kihűlt kávé krémet kanalanként beledolgozzuk.
3. Az egyik tortalapot óvatosan - mert könnyen törik - tányérra tesszük. A krém felét rákenjük, a másik tortalapot ráillesztjük. A maradék krémmel nemcsak a tetejét kenjük meg, hanem az oldalát is. Vékony lapocskákra vágott, esetleg meg is pirított mandulával díszítjük. Rövid időn át hűtőszekrényben dermedtjük, hogy szeletelni lehessen.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 367 kcal