



Hozzávalók

a tésztához: 3 tojás, 1 tojássárgája, 1 csomag vaníliás cukor, 4 evőkanál (kb. 8 dkg) kristálycukor, 1 kisebb citrom reszelt héja, 6 dkg vaj, 3 evőkanál (kb. 6 dkg) finomliszt, 12 dkg darált mandula (vékony barna héjával együtt)

a tortaforma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a krémhez:

18 dkg darált mandula (vékony barna héjával együtt), 1 csomag vaníliás cukor, 5 evőkanál (kb. 10 dkg) porcukor, fél

mokkáskanál őrölt fahéj, 2 dl tej, 0,5 dl mandulalikőr (el is maradhat), 1 csomag (2 dkg) zselatinpor, 5 dl habtejszín

a díszítéshez:

10-15 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojások sárgáját a vaníliás cukorral meg a fele cukorral fehéredésig keverjük. Ez konyhai robotgéppel maximális fokozaton kb. 3 perc. Ezután a reszelt citromhéjat, az olvasztott vaját meg a liszttel összeforgatott mandulát is hozzáadjuk.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé kanalanként a maradék cukrot is beleszórjuk. Óvatos mozdulatokkal a mandulás masszába forgatjuk, majd egy kivajazott, belisztezett 26 centi átmérőjű tortaformába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-30 percig sütjük. Akkor jó, ha a beleszúrt tűre nem tapad ragacsos massa. A formában hagyjuk kihűlni. Ha a közepe túlzottan felpúposodott volna (ez elő szokott fordulni), levágjuk, hogy sima, egyenes legyen.
3. A krémhez a mandulát a vaníliás cukorral, a porcukorral és a fahéjjal összekeverjük, majd ráöntjük a forrásban lévő tejet. Ha kihűlt, mandulalikőrrel ízesítjük. A zselatint 1 deci víz meg 1 deci tejszín keverékében főlforraljuk, ha langyosra hűlt, a mandulakrémhez keverjük, azután a többi, kemény habbá vert tejszín is beleforgatjuk.
4. Azonmód a tésztára simítjuk és letakarva hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Ez minimum 5-6 óra. Ha kész, a formából kiemeljük - legegyszerűbb forró vízbe mártott késsel körülvágni - és a tetejét, meg a krémes oldalát a reszelt csokoládéval beszórjuk.
5. Forró vízbe mártott, de szárazra törölt késsel (különben a csokoládé megolvad, elcsúfítja a szeletet) felszeleteljük.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + dermedezés

Egy szelet: 519 kcal