

Hangyaboly torta (vakondtúrás torta)



Hozzávalók

a kakaós piskótához:

7 tojás, 7 evőkanál kristálycukor, 5 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál cukrozatlan kakaópor

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál finomliszt

a gesztenyekrémhez:

10 dkg mazsola, 0,5 dl rum, 75 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 6-7 evőkanál porcukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A piskótához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával krémesre, fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Egyharmadát a cukros tojássárgájára tesszük, de még nem keverjük el. A lisztet a kakaóporral összeforgatjuk, egyharmadát az előzőekre szitáljuk, így nem lesz csomós, majd óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot és lisztet ugyanígy, két részletben keverjük bele. Egy nagy tepsit kikenünk, belisztezzük, vagy sütőpapírral kibéleljük. A masszát egyenletesen rásimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18 -20 perc alatt megsütjük.
2. A krémhez a mazsolát rumba áztatjuk. A gesztenyemasszát szobahőmérsékleten fölengedjük, majd a porcukorral és a puha (szobameleg) vajjal vagy margarinnal összedolgozzuk. A rumos mazsolát hozzáadjuk.
3. Egy kerek, kb. 2 liter űrtartalmú félgömb alakú formát folpackkal vagy alufóliával kibélelünk. A tésztából egy akkora - kb. 20 centis - korongot kivágunk, amekkora pontosan ráilleszkedik a forma tetejére. Ezt félretesszük, a többi piskótát pedig jó apróra morzsoljuk. Ennek a piskótamorzsának felét a gesztenyekrémbe keverjük, amit azután a kibélelt formába simítunk. A piskótakorongot ráillesztjük, egy kicsit rá is nyomkodjuk, majd hűtőszekrényben dermesztjük kb. 2 órán át.
4. Azt a lapos tálat, amin majd tálaljuk a tortát, a teli forma aljára szorítjuk, egy határozott mozdulattal megfordítjuk, így a torta a tálra csusszan. A fóliát (folpackot) lehúzzuk róla, s helyette rászórjuk a megmaradt piskótamorzsát úgy, hogy a gesztenyekrémet mindenütt befedje.

12 szelet

Hangyaboly torta (vakondtúrás torta)

Elkészítési idő: 1 óra + dermedezés

Egy szelet: 512 kcal