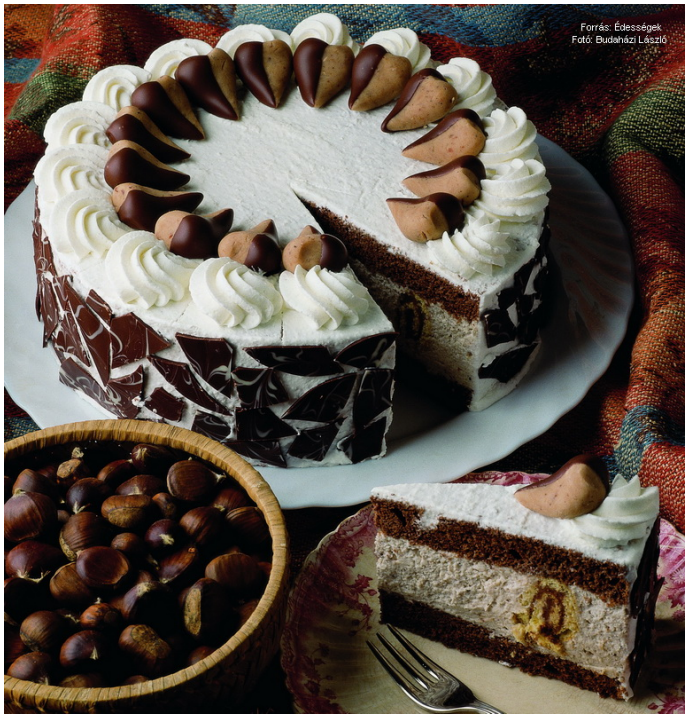

Hozzávalók
a tésztához:
6 tojás, 6 csapott evőkanál kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál cukrozatlan kakaópor
a csokoládékrémhez:
10 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj
a gesztenyés töltelékhez:
25 dkg édes gesztemassza, 2 evőkanál porcukor, 1-1 evőkanál rum és zselatinpor, 4 dl habtejszín
a díszítéshez:
3 dl tejszín, 1 kiskanál zselatinpor, 6-8 dkg reszelt étcsokoládé, kész kicsi gesztenyeszívek

1. A tésztához a tojások sárgáját 2 evőkanál cukorral fehéredésig keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A kétféle masszát laza mozdulatokkal egymásba forgatjuk, miközben a lisztet is beleszitáljuk. Utána az egyharmadát félretesszük, a többibe belekeverjük a kakaót.
2. Egy 23 centi átmérőjű tortakarikát sütőpapírral bélelt tepsibe teszünk, és körberajzoljuk. Ezt a műveletet még egyszer megismételjük. A kakaós tésztát elfelezve egyenletesen szétkenjük a megrajzolt kör méretére. A félretett (fehér) tésztát egy szintén sütőpapírral bélelt, nagy tepsi keskenyebb oldalára kb. egyharmad szélességben kenjük rá. Mindkettőt előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 15-20 percig sütjük.
3. A kerek piskótalapokat hűlni hagyjuk, ellenben a másikat hosszában elfelezzük, így két vékony tésztacsíkot kapunk, amit egyenként, még melegen feltekerünk, mint a piskótatekercset szokás, körben a kerek tortakarikába fektetve kissé meghajlítjuk; akkor jó, ha éppen összeérnek. Így hagyjuk kihűlni. A krémhez a csokoládét megpuhítjuk – nem kell nagyon megolvasztani – és a vajjal kikeverjük. A mini piskótatekercseket kihengergetve ezzel megtöltjük, föltekerjük, hűtőszekrényben megdermesztjük.
4. A gesztenyés töltelékhez a gesztenyemasszát a porcukorral meg a rummal simára keverjük. A zselatint 1 deci hideg vízben néhány percig duzzasztjuk, majd addig melegítjük, amíg föloldódik. A tejszínt kemény habbá verjük, a gesztenyét óvatos mozdulatokkal

beleforgatjuk, majd a feloldott – de nem meleg! – zselatint is belecsurgatjuk.
5. A tortakarikát a kerek piskótalapokra tesszük, a tésztát ennek mentén körbevágjuk, hiszen sütés közben kissé megfolyhatott. A tortakarikát magasabban a pereménél, körben alufóliával kibéleljük, és az egyik tésztakorongot sült oldalával felfelé beletesszük. A tejszínes gesztenyekrém felét rákenjük, a mini piskótatekercseket ráfektetjük úgy, hogy körben összeérjenek – ehhez a tortakarika szélétől jó kétujjnyival beljebb kell tenni –, majd a maradék gesztenyés krémmel beborítjuk. A másik kakaós tortalapot sült oldalával lefelé ráhelyezzük, és hűtőszekrényben 3-4 órát állni hagyjuk.
6. A díszítéshez a tejszínt kemény habbá verjük, és a 0,5 deci vízben a már ismert módon föloldott zselatint is belecsurgatjuk. Úgy a felét habkártyával a torta oldalára meg tetejére kenjük, a többit csillagcsöves habzsákból nyomjuk rá. A torta oldalára fölolvasztott, zsírpapírra vékonyan kiöntött és megszilárdult, majd darabokra tördelt csokoládét tapasztunk, a tetejét apró gesztenyeszívekkel díszítjük. Dermedni hagyjuk, végül forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.

16 szelet
Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + többszöri dermesztés
Egy szelet: 356 kcal