



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 30 dkg kristálycukor, 1 dl víz,
15-15 dkg finomliszt és őrölt dió, fél
csoomag sütőpor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltékhez:

25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg
fagyasztott gesztenyemassza, 20 dkg
porcukor, 0,25 dl rum

1. A tésztához a tojássárgáját a cukorral fehéredésig verjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A vizet belekeverjük. A lisztet a dióval és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét is belekeverjük.
2. Egy kikent, meglisztezett, 24 centi átmérőjű tortakarikába töltjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25 percig sütjük. Ezután 15 fokkal csökkentve a sütés erősségét, még 25 percig sütjük.
3. A töltékhez a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában, majd a fölengedett, belemorzsolts gesztenyemasszával keverjük habosra. A porcukorral és a rummal ízesítjük.
4. A tortakorongot lapjában három részre vágjuk, és a gesztenyekrémmel megtöltjük úgy, hogy az oldalára meg a tetejére is jusson belőle. Jól behűtjük, végül forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.

Jó tanács

- A tészta sütése és felvágása gyakorlatot igényel. A sütésben kevésbé járatosaknak ezért segítség lehet, ha a tésztát 3 részre osztják, sütőpapírral bélelt tepsin egyenként kb. 24 centi átmérőjű kerek lapokká kikenik (nyugodtan lehet egymás után, amikor az egyik megsült, nem kell egyszerre), majd a közepesen forró sütőben 14 percig sütik. Ezzel a módszerrel a tészta biztosan nem marad nyers, és nem is szárad ki, azonkívül nem kell lapjában sem szeletelni.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 449 kcal