



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 12 dkg kristálycukor, 7 dkg vaj, 7 dkg darált mandula, 2 dkg keksz- vagy piskótamorzsa, 7 dkg finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a töltéshez:

1 dl feketekávé, 25 dkg kristálycukor, 25 dkg vaj

a tetejére:

10 dkg étcsokoládé

az oldalára:

2 maréknyi finom keksz- vagy

piskótamorzsa

1. A tésztához a tojássárgáját a cukor kétharmadával 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. Az olvasztott vajat beleszorgatjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a maradék cukrot is beleszórjuk.
2. Óvatos mozdulatokkal több részletben a cukros-vajas tojássárgájába forgatjuk, közben apránként a mandulával meg a piskótamorzsával összekevert lisztet is beleszítáljuk.
3. A masszát egy 23 centi átmérőjű kivajazott, belisztezett (vagy sütőpapírral bélelt) tortaformába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C) kb. 35 percig sütjük.
4. A krémhez a kávé a cukorral 1-2 percig kevergetve forraljuk, míg teljesen fel nem oldódik. A tűzről lehúзва hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a kávé cukrot apránként hozzáadva habosra keverjük.
5. A kihűlt tésztát lapjában 2-3 részre vágjuk, és a kávékrémmel megkenjük úgy, hogy az oldalára meg a tetejére is jusson belőle. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, végül a tetejét olvasztott csokoládéval bevonjuk, majd ha megkötött rajta, a torta oldalát piskótamorzsába forgatjuk.

Jó tudni!

- Deák Ferenc (1803-1876) 48-as iparügyi miniszter, az 1867-es kiegyezés „szülőatyja”. Az agglegény nagy gourmand volt, akinek Angol Királynő-béli törzsasztalánál rendszeresen kínálták kedvenc kávékrémes tortáját.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + hűtés

Egy szelet: 347 kcal