



Hozzávalók

a muffinhoz:

3 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 dl (kb. 10 dkg) darált dió, 1 csomag sütőpor, 3 dl (kb. 16 dkg) finomliszt, 1,25 dl tejföl, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a krémhez:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg kristálycukor, 3-4 csomag vaníliás cukor, 15 dkg őrölt dió, 2 evőkanál rum

1. Először a muffinokat készítjük el. Ehhez a tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral jó habosra (egészen fehé-redésig) keverjük. Ez elektromos habverővel maximális fokozaton 4-5 perc. A darált diót és a sütőport a lisztbe szórjuk, majd a tejföllel és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) együtt a kikevert tojáshoz adjuk.
2. A 12 mélyedékes muffinsütő üregeit kikenjük, a diós masszával majdnem teletöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácásra szedve hagyjuk kihűlni teljesen.
3. A diókrémhez a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) először magában keverjük ki, azután a kétféle cukrot is hozzáadjuk, és tovább habosítjuk. Akkor jó, amikor a cukor fölolvadt benne. Ezután kerül bele a dió és a rum.
4. Következhet a torta összeállítása. A muffinokat (mind a 12 darabot) egyesével, lapjában 3 részre vágjuk. Az alsó felület körben egy nagy tálra rakjuk. A diókrém harmadát rákenjük. Következik a muffinok középső része, ezzel rakjuk végig a diókrémet. Újra egyharmadnyi diókrém, majd a harmadik tészta következik.
5. A maradék krémmel a torta oldalát kenjük körbe, és egy keveset csillagsöves habzsákba is töltünk belőle, amivel a tetejét díszítjük. Rövid időn át a hűtőszekrényben dermedtjük,

végül forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.

Jó tanács

- A torta tetejét tejszínhabbal is díszíthetjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 400 kcal