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 mélyedéses muffinsütő üregeit kikenjük, a diós masszával majdnem teletöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra 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 felüket 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 csillagcsöves habzsákba is töltünk belőle, amivel a tetejét díszítjük. Rövid időn át a hűtőszekrényben dermesztjük,

végül forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.

Jó tanács
– A torta tetejét tejszínhabbal is díszíthetjük.

16 szelet
Elkészítési idő: 2 óra
Egy szelet: 400 kcal