



Hozzávalók

a tésztához:

4 tojássárgája, 12-12 dkg kristálycukor és finomliszt, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 dkg keserű kakaópor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

3 dl félédes fehér bor, kis darab fahéj, pár szem szegfűszeg, 4 tojássárgája, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 dl tej, 5-6 evőkanál kristálycukor, fél csomag (1,25 dkg) zselatinpor, 4 dl habtejszín

a zseléhez:

2 dl félédes fehérbor, 1-1 púpozott evőkanál kristálycukor és zselatinpor, 40

dkg mag nélküli piros és zöld szőlő

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukorral lábasba töltjük, vízgőzre állítjuk, majd kevergetve 4-5 percig főzzük, ezalatt a cukor elolvad benne, és a massa habos lesz. A vajat vagy margarint fölolvasztjuk benne, majd a tűzről levéve a lisztet meg a kakaót is belekeverjük.
2. Egy 24 centi átmérőjű tortaformát kikenünk, kilisztezzük, és a tésztát nedves kézzel egyenletesen belenyomkodjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 15-18 percig sütjük.
3. A krémhez a bort a fahéjjal és a szegfűszeggel fölforraljuk, majd a fűszereket kidobjuk belőle. A tojássárgáját a pudingporral, a tejjel, a cukorral és a zselatinnal simára keverjük. A borhoz öntjük, kevergetve pár perc alatt sűrű krémmé főzzük, hűlni hagyjuk. Mielőtt azonban megkötné, a kemény habbá vert tejszínt is beleforgatjuk. Egyenletesen a tésztára simítjuk, és 1-2 órára a hűtőszekrénybe tesszük, ezalatt megszilárdul.
4. A zseléhez a bort felforraljuk, a cukrot meg a zselatint beleszórjuk, és néhányszor megkeverve mindkettőt fölolvasztjuk. A torta tetejét a megmosott, leszemezett szőlővel kirakjuk, sőt, egy kicsit a krémbe is nyomkodjuk. A már csak langyos boros levet ráöntjük, és hűtőszekrényben 1 éjjelen át dermedni hagyjuk. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük fel. A tetejét tejszínhabbal is díszíthetjük.

Borkrémtorta boros szőlőszelével

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedtés

Egy szelet: 387 kcal