



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg finomliszt, 5-5 dkg étkezési keményítő és keserű kakaópor, 1 csapott kiskanál őrölt fahéj

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin és zsemlemorzsa

a töltéshez:

40 dkg felezett őszibarackbefőtt, 1 evőkanál (fél csomag) zselatinpor, 1 dl víz, 5 dl habtejszín, 4 evőkanál (8 dkg) kristálycukor, 2 csapott evőkanál keserű kakaópor, 1 kiskanál rum

a tetejére:

20 dkg étcsokoládé, 15 dkg porcukor, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 evőkanál víz

a díszítéshez:

1,5 dl habtejszín, 2 evőkanál sózatlan, tisztított mogyoró vagy pisztácia

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával fehéredésig keverjük; ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, a végefelé apránként a maradék cukrot is beleszórjuk.
2. A lisztet, a keményítőt, a kakaóport és a fahéjat összekeverjük. A tojáshabot két-három részletben a cukros tojássárgájába forgatjuk, vigyázva, nehogy összetörjük, közben beleszítáljuk a lisztes keveréket is.
3. A masszát egyenletesen egy 24 centi átmérőjű, kikent, morzsával beszórt tortaformába simítjuk, és előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 30 percig sütjük.
4. Közben a barackot lecsöpögtetjük, minden felet két-három cikkre vágunk. A zselatint a vízben kevergetve addig melegítjük, míg fel nem oldódik. A tejszint kemény habbá verjük, a végefelé apránként 3 evőkanál cukrot is beleszórunk. A már csak langyos olvasztott zselatint beleszorgatjuk. Jó egyharmadát a maradék cukorral és a kakaóporral, amíg a többit a rummal ízesítjük.
5. A tésztakorongot lapjában három részre vágjuk. Egyet a tortaformába visszahelyezünk, a kakaós habot rásimítjuk. Erre tortalap kerül, amit a barackkal szépen kirakunk. A tejszint rásimítjuk, a maradék lappal befedjük. Minimum 2-3 órára a hűtőszekrénybe tesszük, majd a formát leemeljük róla.

6. A tetejére valókat vízgőzön fölolvastva simára főzzük (nem kell erős gőz hozzá, mert akkor a csokoládét összekapja), amikor már csak langyos, a torta tetejét és oldalát is bevonjuk vele.

7. Hűtőszekrénybe téve megvárjuk amíg bevonata megdermed, végül a tetejét felvert tejszínhabbal (esetleg barackbefőttel) díszítjük, amit durvára vágott mogyoróval meghintünk.

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedés

Egy szelet: 583 kcal • fehérje: 8,2 gramm • zsír: 31,7 gramm • szénhidrát: 66,2 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 186 milligramm