



Hozzávalók:

4 tojás, csipetnyi só, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 evőkanál keserű kakaópor

a töltelékhez:

7,5 dl habtejszín, 2 evőkanál instant kávépor, 3 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 csomag habfixáló

a díszítéshez:

2 dl habtejszín, kakaópor, készen kapható apró csokidíszek (vannak kávészemeket formálóak is), csokoládéforgács

1. Egy 26 centi átmérőjű tortaformát belülről sütőpapírral kibélelünk, de az is jó, ha kivajazzuk, és belisztezzük.
2. A tésztához a tojássárgáját a sóval és a kétféle cukorral jó krémesre keverjük, ez elektromos habverővel 3-4 perc. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekbe keverjük, azután beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is. Kettévesszük, az egyik felét a tortaformába simítjuk. A kakaóport a tészta másik felébe keverjük, és kiskanállal a formában lévő tésztát bepötyözzük vele. A tortaforma alját két-három alkalommal az asztalhoz ütögetjük, így a tészta egyenletesen elterül benne. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-25 percig sütjük. Hűlni hagyjuk, azután a formából kiemeljük, a sütőpapírt lehúzzuk róla, és a tortakorongot lapjában kettévágjuk.
3. A habtejszín a kávéporral, a kétféle cukorral és a habfixálóval kemény habbá verjük. A kávé hab kb. 40 %-át az egyik piskólapra simítjuk, a másik tésztalapot ráillesztjük. 40 %-nyi habbal a torta tetejét, a maradék 20 %-kal az oldalát bevonjuk. Letakarva 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen.
4. A díszítéshez való tejszín kemény habbá verjük, s habzsákból a torta tetejére szeletenként kis halmokat nyomunk belőle. Ebbe rakjuk bele az apró csokidíszeket. A torta tetejére egy kevés kakaóport szitálunk, a csokoládéból pedig vékony hosszúkás darabokat forgácsolunk rá, amit zöldséghámozóval a legkönnyebb.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedés

Egy szelet: 300 kcal