



Hozzávalók

a fehér tésztához: 8 tojásfehérje, 18 dkg kristálycukor

a sárga tésztához: 2 tojás, 3 tojássárgája, 5,5 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 5,5 dkg finomliszt

a töltékhez: 3 dl habtejszín, 1 csomag habfixáló, 2 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál erősen főzött kávé, kb. fél üveg meggybefőtt

1. A fehér tésztához a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a cukrot is apránként beledolgozzuk. A sárga tésztához a tojásokat és a tojások sárgáját a kétféle cukorral jó habosra keverjük - ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc -, majd beleszítjük a lisztet.
2. Két sütőpapírlappal úgy bélelünk ki egy nagy tepsit, hogy a belőlük hajtott perem közepén elválassza, és két, kb. 15 x 40 centis részre ossza a tepsit.
3. A tojáshabból kiskanállal vagy nyomózsákból mindkét részre, egymástól egyenlő távolságban 3-3, egyenként 40 centi hosszú csíkot nyomunk. A csíkok közti 2-2 sávot a sárga masszával töltjük ki.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük. A töltékhez a tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé a vaníliás cukrot meg a habfixálót is hozzáadjuk, majd a kávéval „megfestjük”.
5. Ha a kész tortalapok kihűltek, az egyiket a kávé tejszínhabbal vékonyan megkenjük, majd a kimagozott, lecsöpögtetett meggyel megrakjuk. Alufóliából egy peremet készítünk köré, nehogy a tölték lefolyjon, a maradék habot rákenjük. A másik tésztalappal befedjük, és jól behűtjük. Forró vízbe mártott késsel nem túl vékonyan szeletelve, porcukorral behintve kínáljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + dermedezés

Egy adag: 457 kcal • fehérje: 9,6 gramm • zsír: 19,6 gramm • szénhidrát: 60,3 gramm •
rost: 0,0 gramm • koleszterin: 266 milligramm