



Hozzávalók:

4 tojás, 12,5 dkg vaj, 13 dkg kristálycukor (még jobb a barna cukor), 12,5 dkg őrölt mogyoró, 12,5 dkg hajdinaliszt, 1 csomag vaníliás cukor

a forma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a töltéshez:

25 dkg csipkebogyólekvár

a tetejére: porcukor

a tálaláshoz:

2,5 dl habtejszín, 2 dkg kristálycukor 1 kisebb vaníliarúd

1. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét hűtőbe tesszük. A tojások sárgáját a puha (szobahőmérsékletű) vajjal és 12,5 deka cukorral, elektromos habverővel kb. 4 perc alatt krémesre, fehéredésig keverjük. A mogyorót, a lisztet és a vaníliás cukrot összeforgatjuk, több részletben az előzőekbe dolgozzuk. A tojásfehérjét csipetnyi (0,5 deka) cukorral kemény habbá verjük, a mogyorós hajdinas masszát ezzel lazítjuk.
2. Egy 26 centi átmérőjű tortaformát kivajazunk, belisztezzük, a tésztát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 45 percig, tűpróbáig sütjük. A formában hagyjuk kihűlni, azután kiemeljük belőle, folpackba csomagoljuk, így pihentetjük egy éjjelen át.
3. Röviddel tálalás előtt a tortakorongot lapjában félbevágjuk, a csipkebogyólekvárral megtöltjük. A torta tetejére porcukrot szitálunk. A tejszínt a cukorral kemény habbá verjük, a lapjában kettéhasított vaníliarúd kikapart belsejével ízesítjük.
4. A tortát 10 nagyobb cikkekre vágjuk, tányérokra tesszük, és igazságosan elosztva rákanalazzuk a vaníliás tejszínt is.

10 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + hűtés

Egy szelet: 474 kcal • fehérje: 6,3 gramm • zsír: 28,4 gramm • szénhidrát: 48,2 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 130 milligramm