



52 dkg fehércsokoládé
a díszítéshez:
tejcsokoládé

Hozzávalók

a sand piskótához:

20 dkg tojássárgája (10 darab), 14 dkg kristálycukor, 17,5 dkg tojásfehérje (6 darab), 15 dkg finomliszt, 2,5 dkg vaj
a tokaji boros creme bavaroise-hoz (tokajis bajorkrémhez):

18 dkg (1,8 dl) tokaji szamorodni, 14 dkg tojássárgája (7 darab), 4 dkg kristálycukor, 1 dkg zselatinpor, 18 dkg fehércsokoládé, 50 dkg (kb. 5 dl) tejszínhab

a bevonathoz (tokaji ganache-hoz):

20 dkg (2 dl) tokaji szamorodni, 6 dkg vaj,

1. A piskótához a tojások sárgáját a fele cukorral egy hőálló tálba töltjük, vízgőzre állítjuk és folyamatosan keverve (habosítva) 60-70 °C-ra melegítjük. A tűzről levéve továbbra is kevergetve hűlni hagyjuk. A tojásfehérjét a többi cukorral kemény habbá verjük, széles mozdulatokkal a cukros tojássárgájába keverjük. A lisztet beleszitáljuk, majd hozzáadjuk az olvasztott, de nem meleg vaját is.
2. A masszát 4 kisebb, egyenként 14 centi átmérőjű, kikent belisztezett fémkarikába töltjük, majd előmelegített, közepesen forró sütőben (175 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) 18-20 perc alatt megsütjük.
3. A boros bajorkrémhez a bort, a tojások sárgáját, a cukrot és a zselatinport hőálló tálba töltjük, vízgőzre állítjuk és folyamatosan keverve (habosítva) kb. 70 °C-ra melegítjük. A tűzről levéve továbbra is kevergetve hűlni hagyjuk. Először az olvasztott, de nem meleg csokoládét, azután a kemény habbá vert tejszínt forgatjuk bele.
4. A 4 kis piskótakorongot lapjában 4-4 részre vágjuk, és a fémkarikába visszarétegezve úgy töltjük meg a krémmel, hogy vékonyan a tetejére is jusson belőle. Letakarva kb. 5 °C-os hűtőben dermedtjük 24 órán át.
5. A bevonathoz (tokaji ganache-hoz) a szamorodnit egy kisebb lábasban megmelegítjük, a vaját fölolvastjuk benne. A tűzről levéve a csokoládét kockákra tördelve hozzáadjuk, és addig kevergetjük, míg szép folyékony, sima massa lesz belőle. A 4 kis tortácskát ezzel bevonjuk, dermedni hagyjuk, végül 6-6 cikkre vágjuk.
6. A szeletek tetejét olvasztott csokoládéból mintázott "huszárszinórral" díszítjük.

Tokaji desszert krémtorta - készítette Borbély Béla mestercukrász

24 kicsi szelethez

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 384 kcal • fehérje: 7,7 gramm • zsír: 23,8 gramm • szénhidrát: 32,0 gramm •
rost: 0,5 gramm • koleszterin: 209 milligramm