



#### Hozzávalók

##### a diógrillázshoz:

50 gramm kristálycukor, 110 gramm dióbél  
(fele a tésztába, másik fele a díszítéshez  
kell)

##### a grillázsos tésztához:

145 gramm tojásfehérje (5-6 tojásfehérje),  
60 gramm tojássárgája (kb. 4 tojássárgája),  
50 gramm kristálycukor, 20 gramm  
finomliszt, 80 gramm diógrillázs, 30 gramm  
dióbél

##### a tortaforma kikenéséhez:

20 gramm vaj, 20 gramm (kb. 1 evőkanál)  
finomliszt

##### a narancsos réteghez (zseléhez):

2 dl (kb. 200 gramm) frissen facsart narancslé vagy 100%-os narancslé, 1 narancs reszelt  
héja, 70 gramm kristálycukor, 10 g zselatinpor (az eredeti receptben a fele pektin)

##### az étcsokoládé mousse-hoz (habos krémhez):

70 gramm 33%-os állati tejszín, 165 gramm 54%-os étcsokoládé (36 % zsírtartalmú), 50  
gramm tojássárgája (4 kicsi), 50 gramm 40%-os rum, 240 gramm tejszínhab

##### a fehér csokoládé mousse-hoz (habos krémhez):

5 gramm zselatinpor, 15 gramm víz, 90 gramm 33%-os állati tejszín, 55 gramm tojássárgája  
(4 közepes), 200 gramm 33,1%-os fehér csokoládé (40,9 % zsírtartalmú), 1 vaníliarúd, 430  
gramm tejszínhab

##### a csokoládés bevonathoz:

40 gramm tej, 8 gramm glükóz szirup, 20 gramm 85% zsírtartalmú vaj, 75 gramm 54%  
kakaótartalmú étcsokoládé

##### a díszítéshez:

50 gramm fehér csokoládé, 30 gramm étcsokoládé, 3-4 evőkanál piskótamorzsa, 2-3 dl  
habtejszín

1. Először a diógrillázst készítjük el. A cukrot egy nagy serpenyőbe szórjuk, közepesen erős  
tűzre tesszük. A serpenyőt körkörös mozdulatokkal rázogatva a cukrot egyenletesen  
szétterítjük, és aransárgára karamellizáljuk. Vigyázzunk, ha sötétre pirul, megkeseredik! A  
durvára aprított diót beleszórjuk, de már csak kis lángon pirítjuk 1 percig. Szilikonos  
sütőpapírral bélelt tepsin egyenletesen, vékonyan elterítjük, hűlni hagyjuk. Ezután  
gyorsvágógéppel durván szemcsésre törjük, de az is jó, ha a tésztához való 80 grammot

diódarálóban megdaráljuk.

2. A grillázsos tésztához a tojásokat szétválasztjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végén beledolgozzuk a fele (25 gramm) cukrot is. A többi cukrot a tojássárgájával keverjük jó habosra, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A lisztet és az összetört grillázst hozzáadjuk, a cukros tojáshabot beleforgatjuk. Egyenletesen egy 24 centi átmérőjű kivajazott, belisztezett kapcsos tortaformába simítjuk. A durvára vágott dióval megszórjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 C°, légkeveréses sütőben 155 C°), enyhén gőzös sütőben - a sütő aljára egy kis tálkában vizet teszünk - kb. 25 percig sütjük. Hűlni hagyjuk. A tésztát kiemeljük, a tortaformát elmoszuk, szárazra töröljük, az aljára egy kerek lapot, a belső oldalára egy magas csíkot vágunk ki sütőpapírból. A tésztát újra belerakjuk.

3. Az étcsokoládé mousse-hoz (habos krémhez) a tejszínt a kb. 80 C°-ra melegítjük. A tojássárgáját habosra keverjük, majd elektromos habverővel szüntelenül verve apránként hozzácsurgatjuk megmelegített tejszínt. Nem az a cél, hogy habos legyen, hanem hogy jól el legyen dolgozva.

A csokoládét 38 C°-ra fölolvasszunk, kevergetve az előzőekbe csurgatjuk, majd megvárjuk, amíg 27 C°-ra lehül. Ekkor a rummal ízesítjük, majd a kemény habbá vert tejszínt beleforgatjuk. Egyenletesen a tésztára simítjuk. Nagyjából fél órára mélyhűtőbe tesszük.

4. A narancsos réteghez (zseléhez) a frissen facsart és átszűrt narancslevet, az alaposan megmosott narancs reszelt héjával, a cukorral és a zselatinporral összekeverjük. 5 percig duzzadni, oldódni hagyjuk, majd kis lángon, szüntelenül keverve, mert a zselatin könnyen leég kb. 1 percig forraljuk, ezalatt a zselatin föloldódik benne. Megvárjuk amíg kézmelegre hűl, a mélyhűtőből kivett félkész tortára simítjuk, a mélyhűtőbe visszatesszük.

5. A fehér csokoládé mousse-hoz (habos krémhez) a zselatinport a vízzel és a tejszínnel simára keverjük, majd kb. 80 C°-ra melegítjük. A tojássárgáját habosra keverjük, majd elektromos habverővel szüntelenül verve apránként hozzácsurgatjuk a megmelegített zselatinos tejszínt. Nem az a cél, hogy habos legyen, hanem hogy jól el legyen dolgozva. A fehér csokoládét 36 C°-ra fölolvasszunk, az előzőekhez adjuk. A kettéhasított vaníliarúd kiakapart belsejével ízesítjük, megvárjuk amíg 27 C°-ra hűl, majd a kemény habbá vert tejszínt beleforgatjuk. Az időközben megszilárdult narancsos rétegre simítjuk és mehet is vissza a mélyhűtőbe.

6. A tejet a glükóz sziruppal és a vajjal 80 C°-ra melegítjük. A tűzről lehúzáva a csokoládét beletördeljük és többször megkeverve hagyjuk, hogy fölolvadjon benne. Amikor kellően kihűlt, de még folyós, a mélyhűtőből kivett tortára simítjuk. Most már elég hűtőszekrénybe tenni.

7. A díszítéshez való fehér csokoládét nem túl forró vízgőzön fölolvasszunk, ahogyan egy másik tálban az étcsokoládét is. A fehér csokit egy sütőpapírra simítjuk kb. 1 milliméter vastagságban, téglalap alakban. Az étcsokoládét vékony csíkban rácsurgatjuk

(hajszálmintásra csíkozzuk). Ha kész, megszórjuk a félretett, durvára aprított grillázs egy részével. Hűlni hagyjuk és ha teljesen megdermedt, 16 darab kicsi, 2-3 centi hosszúságú egyenlőszárú háromszögekre vágjuk.

8. A kész tortát kieljünk a formából: a csatot kinyitjuk, a sütőpapírt lehúzzuk róla. A maradék grillázst finomra őröljük, a piskótamorzsával összeforgatjuk, a torta alsó kétharmad részét körbeburkoljuk (panírozzuk) vele. A kemény habbá vert tejszínből csillagcsővel ellátott habzsákból 16 kis halmot nyomunk belőle körben a torta tetejére és mindegyikre egy grillázsos csokidíszet rakunk.

16 szelethez

Elkészítési idő: 3 óra + dermesztés

Egy szelet: 518 kcal ● fehérje: 11,1 gramm ● zsír: 35,4 gramm ● szénhidrát: 36,3 gramm ● rost: 1,0 gramm ● koleszterin: 231 milligramm