



csokoládédísz, tejszínhab

Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 15 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10-10 dkg finomliszt és étkezési keményítő, 2 dkg keserű kakaópor, 2 kiskanál sütőpor, 5 dkg reszelt csokoládé

a töltelékhez:

4 lap zselatin, 2,5 dl tojáslikőr, 6,5 dl habtejszín, 1 evőkanál porcukor, 2 csomag vaníliás cukor

a díszítéshez:

pisztácia, tojás alakú draszté, cukorvirág,

1. A tésztához a tojások fehérjét kemény habbá verjük, közben apránként beleszítjük a porcukrot, a vaníliás cukrot, és hozzáadunk 5 evőkanál vizet is. A tojássárgáját egyenként beleforgatjuk. A lisztet, a keményítőt, a kakaóport, a sütőport meg a csokoládét összeforgatjuk, és óvatosan az előzőekbe keverjük. Sütőpapírral bélelt 26 centi átmérőjű tortaformába simítjuk. Közepesen forró sütőben (kb. 175 °C) kb. 35 percig sütjük. Ha kihűlt, 3 lapba vágjuk (még egyszerűbb, ha három lapnak kikenve sütjük meg).
2. A zselatint hideg vízbe áztatva meglágyítjuk, lecsöpögtetve a tojáslikőrbe keverjük. A tejszínt kemény habbá verjük, a porcukorral és a vaníliás cukorral ízesítjük, a zselatinos likőrbe forgatjuk.
3. A tortát ezzel a krémmel megtöltjük. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, végül durvára vágott pisztáciával, cukorvirágokkal, tojásdrasztéval, tejszínhabbal, csokidíszekkel ékesítjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 268 kcal