

Rigójancsi torta - készítette Czermann János mestercukrász



Hozzávalók

a tésztához:

2 tojás, 2 csapott evőkanál kristálycukor, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 csapott evőkanál keserű kakaópor, 1 evőkanál olaj a krémhez:

8 dl zsíros habtejszín, 1 púpozott evőkanál zselatinpor, 10 dkg étcsokoládé, 1 púpozott evőkanál porcukor

az oldalára:

10 dkg vékony lapocskákra vágott mandula a tetejére:

15 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojássárgáját a cukor felével habosra keverjük, a tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A lisztet a kakaóval összekeverjük. A kétféle tojásos masszát laza mozdulatokkal összeforgatjuk, közben apránként a kakaós lisztet meg az olajat is hozzáadjuk.
2. Egy tepsit sütőpapírral kibélelünk, egy 23 centi átmérőjű tortakarikát ráteszünk, és körberajzoljuk. A tésztamasszát egyenletesen rákenjük, előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-18 percig sütjük. Amikor kihűlt, a tortakarikába fektetjük, és a formát belülről kartonpapírral kibéleljük úgy, hogy a pereménél magasabb legyen, nehogy majd a krém kifolyjon belőle.
3. A tejszínt kemény habbá verjük, és kb. 4 evőkanálnyi félreteszünk belőle. A zselatint 15 percre 1 deci hideg vízbe áztatjuk, hogy megduzzadjon, majd addig melegítjük, amíg feloldódik. 1 evőkanálnyi ebből is elteszünk, a többit a tejszínbe csorgatjuk, és elfelezzük. Az egyik felébe olvasztott csokoládé, a másikba porcukor kerül. A tésztára egyenletesen rákenjük a csokoládés, majd a fehér habot, és hűtőszekrényben 5-6 órán át dermedtjük. Ezután a tortakarikát meg a kartont leemeljük róla.
4. A félretett zselatint újra föloldjuk, az eltett tejszínhabba csorgatjuk, a torta oldalára simítjuk, majd ismét hűtőbe állítjuk. Közben sütőpapírra tesszük a tortakarikát, körberajzoljuk, és az olvasztott csokoládét egyenletesen rákenjük. Ha megszilárdult forró vízbe mártott késsel főlseleteljük, és a torta tetejére rakosgatjuk. Az oldalához mandulát tapasztunk; végül forró vízbe mártott késsel a bejelölt csokoládétetők mentén főlseleteljük.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc + dermedtés

Rigójancsi torta - készítette Czermann János mestercukrász

Egy szelet: 282 kcal