



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 6 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál meggylikőr, 6-6 evőkanál finomliszt és őrölt mogyoró, 2 evőkanál keserű kakaópor, 1 csomag sütőpor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltelékhez:

2,5-2,5 dl meggylé (a befőtt leve) és főzőtejszín, 2 evőkanál étkezési keményítő, 2-3 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás

cukor, 1 evőkanál meggylikőr, kb. 30 szem kimagozott meggybefőtt
a díszítéshez:

2 dl habtejszín, 1-1 csomag vaníliás cukor és habfixáló, maréknyi tisztított mogyoró

1. A tésztához a tojások sárgáját a kétféle cukorral 2-3 perc alatt krémesre keverjük. Az olvasztott, de nem forró vajat (margarint) meg a likőrt belecsurgatjuk. A lisztet a mogyoróval, a kakaóval és a sütőporral összeforgatjuk, egyharmadát a cukros tojásra szórjuk. A kemény habbá vert tojásfehérje harmadát is rátesszük, óvatosan összekeverjük. A többi hozzávalót ugyanígy, még két részletben adjuk hozzá.
2. Két, egyenként 24 centi átmérőjű tortaformát kivajazunk, belisztezzük, a masszát elfelezve ezekbe simítjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (165 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) kb. 20 percig sütjük.
3. A töltelékhez valókat, a meggybefőtt kivételével egy lábasba töltjük, és kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. Többször megkeverve 10 percig hűtjük, majd az egyik, még tortaformában lévő lapra öntjük. A meggybefőttel megszórjuk, sőt egy kicsit bele is nyomkodjuk, ahogyan a másik tortalapot is. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
4. Végül a tetejét a habbá vert, vaníliás cukorral ízesített és habfixálóval „rögzített” tejszínhabbal bevonjuk. Durvára vágott mogyoróval behintjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy szelet: 339 kcal