



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 16 dkg kristálycukor, 14 dkg finomliszt, 2 dkg cukrozatlan kakaópor a tepszi kikenéséhez:

vaj, liszt

a krémhez:

2 dl tej, 1 dl erős kávé, 1 csomag (40 gramm) vaníliaízű pudingpor (főzni való), 2 tojás, 16 dkg kristálycukor, 25 dkg vaj az oldalára:

10 dkg kekszmorzsa vagy pirított darált mandula

1. A tésztához 5 tojássárgáját 3 deka cukorral habosra keverünk. 5 tojásfehérjét 7 deka cukorral kemény habbá verünk. 8 deka lisztet a kakaóval összeforgatunk. A kétféle tojásos masszát laza mozdulatokkal elkeverjük, közben apránként a kakaós lisztet is hozzáadjuk.
2. Két nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk, majd egy-egy 23 centi átmérőjű kört rajzolunk rájuk; de az is jó, ha a tepsiket ugyanilyen méretben kivajazzuk, és liszttel behintjük. A masszát elfelezve ráhalmozzuk, egyenletesen elkenjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 18 perc alatt megsütjük.
3. Ezalatt a maradék 3 tojásból, 6 deka lisztből és ugyanennyi cukorból a fentivel megegyező módon piskótatésztát készítünk (azért nem egyszerre keverjük össze, nehogy állás közben összeessen); sütőpapírral bélelt nagy tepsire simítjuk, és az előbbihez hasonlóan megsütjük.
4. A krémhez a tejet a kávéval, a pudingporral, a tojásokkal meg a cukorral sűrűre főzzük. Megvárjuk, amíg kihűl, majd apránként a habosra kevert puha (szobahőmérsékletű) vajhoz adjuk.
5. A világos piskótát 2 centi széles szalagokra vágjuk, a krémmel megkenjük. Egyet csigavonalban föltekerünk, és a másodikat már e köré csavarjuk. Ezt egészen addig folytatjuk, amíg egy 23 centis korongot ad ki. A két kerek kakaós piskótalapot a tortakarikával kiszúrjuk, így az esetleg túlfolyt részek leesnek róla. Az egyiket vékonyan megkenjük a kávékrémmel, a töltött tésztakorongot ráillesztjük. A másik kakaós lapot is megkenjük vékonyan krémmel, és ezzel az oldalával lefelé a tetejére borítjuk.
6. Végül az egész tortát vékonyan körbekenjük a krémmel, és a tetejére díszítést is nyomunk belőle. A torta oldalára kekszmorzsát vagy darált, pirított mandulát tapasztunk, majd hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 312 kcal