

## Különleges kávé torta - készítette Czermann János mestercukrász



### Hozzávalók

a piskótatésztahoz:

3 tojás, 6 dkg kristálycukor, 6 dkg  
finomliszt

a diós lapokhoz:

8 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg  
darált dió, 1 evőkanál finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a kávékrémhez:

4 dl erős feketekávé, 15 dkg kristálycukor,  
8 tojássárgája, 3 evőkanál finomliszt, 30  
dkg vaj

1. A piskótához a tojássárgáját a cukor egyharmadával habosra keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A kétféle masszát laza mozdulatokkal egymásba forgatjuk, miközben apránként a lisztet is beleszítjük. Ezután sima csöves habzsákba töltjük, és sütőpapírral bélelt tepsire csigavonalban két, egyenként 23 centi átmérőjű lapot nyomunk belőle. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 18 perc alatt megsütjük.

2. Ezalatt a diós lapokhoz a tojások fehérjét a cukorral kemény habbá verjük. A diót a liszttel elkeverjük, óvatosan az előzőekbe forgatjuk. Utána 3 részre osztjuk, és egyenként kikent, lisztezett sütőlapra akkora kerek lappá kenjük, mint a piskótatésztát. Ugyanúgy sütjük meg.

3. A kávékrémhez a kávé a cukorral főforraljuk. A tojássárgáját a liszttel simára keverjük, a kávé kevergetve apránként beleöntjük, majd sűrűre főzzük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat habosra keverjük, és a kihűlt kávékrémet apránként hozzáadjuk. 5 részre osztjuk.

4. A szebbik csigavonalas piskótát tálaláshoz eltesszük, a másikat tányérra tesszük. Egyötödnyi kávékrémmel megkenjük. Az egyik diós piskótát ráillesztjük, egyötödnyi krémmel megkenjük. Diós piskóta, krém, diós piskóta, majd ismét krém következik. A szebbik csigavonalas piskótát ráillesztjük. A maradék kávékrém felével a torta oldalát vékonyan körbekenjük, a többit pedig csillagcsöves habzsákba töltjük, ezzel díszítjük a torta tetejét.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 15 perc

Egy szelet: 444 kcal • fehérje: 7,2 gramm • zsír: 30,6 gramm • szénhidrát: 34,4 gramm • rost: 1,0 gramm • koleszterin: 181 milligramm