



Hozzávalók

a tésztához:

7 tojás, 10 dkg porcukor, 25 dkg fagyasztott édes gesztenyemassza, 1 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál rum, 7 dkg kristálycukor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt (lisztérzékenyek sütőpapíron süssék)

a töltéshez:

5 dl habtejszín, 2 csomag habfixáló, 7 dkg kristálycukor

a tetejére:

8-10 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tojássárgáját a porcukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. Ezután a fölengedett és áttört gesztenyemasszát, a vaníliás cukrot és a rumot is hozzáadjuk.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a kristálycukrot is beledolgozzuk. Óvatosan a gesztenyés masszába forgatjuk. Egy nagy tepsit kikenünk, kilisztezzük - lisztérzékenyek csak kikent sütőpapíron süssék-, egy 23 centi átmérőjű tortakarikát rányomunk. Ennek a mintájára elsimítjuk a massa egyötödét.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 10 percig sütjük. A maradék masszából ugyanígy még 4 tortalapot sütünk.
4. A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé a habfixálót és a cukrot is beledolgozzuk. A tortalapokat ezzel a tejszínnel egymásra rétegezzük úgy, hogy az oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben 1 órában át dermesztjük.
5. Ezután a tetejét olvasztott csokoládéval bevonjuk, és késsel azonnal kijelöljük a szeletek helyét, különben a puha tészta és töltelék törik, amikor főszeleteljük.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc + dermesztés

Egy szelet: 353 kcal