



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 8 evőkanál kristálycukor, 8 evőkanál darált dió (20-25 dkg), 5 evőkanál zsemlemorzsa

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltékhez:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg kristálycukor, 3-4 csomag vaníliás cukor, 15 dkg őrölt dió, 2 evőkanál rum

a díszítéshez:

16 fél dióbél

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukorral fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton kb. 5 perc. A diót és a zsemlemorzst hozzáadjuk, majd óvatos mozdulatokkal belekeverjük a kemény habbá vert tojásfehérjét is.
2. Egy 24 centi átmérőjű tortaformát kikenünk, belisztezzük, és a massa egyharmadát belesimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 12 perc alatt megsütjük.
3. Ha kész, a sütőből kivesszük, és a tortakarikából egy sütőpapírra emeljük át. A formát előblítjük, kikenjük, belisztezzük, egyharmadnyi tésztával megtöltjük, és a tortalapot megsütjük. Ugyanígy még egy lapot sütünk. (Az volna az ideális, ha egyszerre tudnánk sütni a lapokat, hiszen állás közben a massa egy kicsit összeesik, de ez inkább csak nagy konyhában kivitelezhető.)
4. A krémhez a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában keverjük ki, azután a kétféle cukrot is hozzáadjuk, és tovább habosítjuk. Akkor jó, amikor fölolvadt benne. Ezután kerül bele a dió meg a rum.
5. A tortalapokat a diókrémmel megkenve egymásra rakjuk úgy, hogy az oldalára meg a tetejére is jusson belőle. Tetejét dióval díszítjük, végül a tortát hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedés

Egy szelet: 419 kcal