



Hozzávalók:

egy kész, kerek kakaós piskótatortalap
(receptjét lásd külön)

a krémhez:

1 csomag főzni való vanília- vagy
csokoládéízű pudingpor (4 dkg), 3 dl tej, 3
púpozott evőkanál kristálycukor, 2 csomag
vaníliás cukor, 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg
vaj vagy sütőmargarin, 3 dl habtejszín, 1
csomag habfixáló por

a tetejére:

10-12 dkg étcsokoládé

1. A krémhez a pudingport a tejjel és a kétféle cukorral egy lábasba tesszük, kevergetve pár perc alatt sűrű krémmé főzzük. A tűzről lehúzáva a csokoládét beletördeljük, a vajat beledobjuk. Ha fölolvadtak, jól elkeverjük.

2. A tejszínt kemény habbá verjük, a végefelé a habfixálót is hozzáadjuk. Óvatos mozdulatokkal a már kihűlt csokoládés krémbe forgatjuk.

3. A tortakorongot lapjában 3 egyenlő részre vágjuk, majd a csokoládés habbal megtöltjük úgy, hogy az oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben 2-3 órán át dermedtjük, végül a tetejét olvasztott csokoládéval bevonjuk.

4. Ahogyan a neve is árulkodik róla, ennek a tortának a krémje habos, nem olyan kemény mint a vajkrémes változatnál. Épp ezért a tetejére csak vékonyan kenjük csokoládét, mert ha vastag, szeleteléskor törik, és töri a szeletet is. Ezt egyébként úgy is elkerülhetjük, hogy amikor az olvasztott csokoládát elsimítottuk a torta tetején, éles késsel bejelöljük a későbbi szeletek helyét. Így hagyjuk dermedni, végül a jelölések mentén forró vízbe mártott késsel folszeleteljük.

Jó tanács:

A csokoládé 40 °C alatt fölolvad, ezért nem kell erős vízgőzre állítani; ez fontos, mert ha nagyon forr alatta a víz, a csokoládé megkeményedik ahelyett, hogy fölolvadna, s többé nem lesz alkalmas a torta bevonására.

16 szelethez

Elkészítési idő: 50 perc + dermedtés

Egy szelet: 285 kcal