

Csoki- és mogyorókrémes torta

Hozzávalók:

a tortalaphoz:

8 db tojás

16 dkg cukor

20 dkg liszt

1 mokkáskanál sütőpor

mogyorókrém:

10 dkg darált, pörkölt mogyoró

7 dkg cukor

0,5 dl tej

6 dkg vaj

3 evőkanál mascarpone

csokikrém:

10 dkg vaj

5 dkg cukor

2 evőkanál kakaópor

3 evőkanál mascarpone

a bevonáshoz és a díszítéshez:

10 dkg vaj

2 tasak vaníliás cukor

3 evőkanál mascarpone

díszek: pl. ostyalap/cukrok/csoki pasztillák/tejszínhab, stb. (ízlésünk és lehetőségünk szerint)



Elkészítés:

A sütőt 180 fokra előmelegítjük. A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgákat kikeverjük. A tojásfehérjét a folyamatosan hozzáadott cukorral kemény habbá verjük. A habba belekeverjük a tojássárgákat, és apránként a sütőporral elkevert, átszitált lisztet is. Egy 24 cm átmérőjű kapcsos tortaforma aljára sütőpapírt vágunk, és a piskótamasszát belesimítjük. Az előmelegített sütőbe tesszük, és kb. 25-30 percig sütjük. (A sütőajtót sütés közben ne nyitogassuk, mert a piskóta összeesik.) Pár percig hagyjuk a sütőben hűlni, majd a formából kivéve lisztezzük le, és rácsra téve hűtsük ki teljesen. Elkészítjük a krémeket: a darált mogyorót elkeverjük a cukorral, ráöntjük a forró tejet, elkeverjük, és hagyjuk teljesen kihűlni. Ezután a vajjal és mascarponével habosra keverjük. Ezt követően a csokikrém hozzávalóit is habosra keverjük. A piskótalapot 3 lapba vágjuk, az egyik lapot a mogyorós, a másikat a csokis krémmel megtöltjük. Hűtőbe tesszük. Közben elkészítjük a vaníliás krémet a torta bevonásához. A hozzávalókat habosra keverjük és a torta tetejét és oldalát is vékonyan bevontjuk vele. Egy éjszakára hideg helyre tesszük a tortát, és másnap tetszésünk szerint feldíszítjük. (Jelen esetben tortaostyával, valamint tejszínhabbal.)