

Karácsonyi diós torta

Hozzávalók:

6 db tojás
6 evőkanál cukor
5 csapott evőkanál liszt
6 evőkanál darált dió
1 kávéskanál őrölt kávé
Kávéskanál sütőpor
Csipet só

Töltelék:

2 tojássárgája
25 dkg margarin
15 dkg sütőcukor
2 evőkanál kakaópor
5 dkg darált dió
0,5 dl rum



Elkészítés:

A tojásokat elütve elválasztjuk a fehérjét a sárgájától. A fehérjét a robotgép keverőtálgába tesszük és csipetnyi só hozzáadása után elindítjuk a gépet. Mikor már félkemény a hab kanalanként hozzáadagoljuk a sütőcukrot és jó kemény habot készítünk. Ezután a tojássárgákat egyenként lassú mozdulatokkal, fakanállal belekeverjük a habba. A lisztet, a diót és a sütőport elvegyítjük és a piskóta alaphoz keverjük egyenletesen. Sütőpapírral kibélelünk egy kerek sütőformát. Az előkészített formába öntjük a piskótamasszát és a tetejét elsimítva, előmelegített sütőbe, 170 C°-on megsütjük.

Süthetjük egy adagban, vagy három részben. Ha egyben sütjük, akkor a kihűlés után 3 részre vágjuk a tortánkat.

Ha részekben sütjük, akkor 3 lapot kell sütnünk. Ehhez külön-külön kell felverni piskóta hozzávalóit. (2 tojás, 2 kanál cukor, 2 csapott evőkanál liszt, 2 evőkanál darált dió, késhegynyi sütőpor, csipet só)

Ha egybe sütjük majd egy óra alatt sül készre, ha lapokban, akkor laponként kb. 20 perc.

Akkor kész, ha a tenyerünket ráhelyezzük a torta tészta tetejére és nem érezünk sercegő hangot. Kiszárítani sem nem szabad.

A töltelékhez a tojássárgákat a cukorral gőz fölött, állandóan kevergetve, sűrűre főzzük. Még melegen hozzáadjuk a diót, a kakaót, a margarint, és a rumot. Jól kidolgozzuk, majd hideg helyre tesszük. Amikor teljesen megszilárdul, megtöltjük vele a lapokat. Az oldalára és a tetejére is hagyunk a krémből, és vonjuk be vele a tortát. Az oldalát darált dióval szórjuk be, a tetejét pedig tejszínhab rózsákkal díszítjük.

Megjegyzés: Anyósom süttött ilyen tortát minden karácsonyra. Az ő receptje sajnos eltűnt, ez hasonló, majdnem olyan ízű. Nagyon finom, igazi karácsonyi íze van. Eredeti receptben nem tejszín a díszítés, hanem fél dió szemek. A férjem tejszínnel szereti, ezért én azzal díszítem.