

## Kávé krémes torta

### Hozzávalók:

#### Sárga piskóta:

5 db tojás  
5 evőkanál sütőcukor  
5 evőkanál sűteményliszt  
Késhegynyi sűtőpor  
Csipet só

#### Barna piskóta:

3 db tojás  
3 evőkanál sűtőcukor  
3 evőkanál sűteményliszt  
1 evőkanál kakaópor  
Késhegynyi sűtőpor  
Csipet só

#### Krém:

3 db tojássárgája  
1 dl presszó kávé  
3 kanál liszt  
25 dkg margarin  
20 dkg sűtőcukor  
2 csomag vaníliás cukor



### Elkészítés:

A hozzávalókból külön-külön elkészítjük a sárga, majd a barna piskótatésztát.

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 sűtőcukrot és jó kemény habot készítünk. Ezután a tojássárgájakat egyenként lassú mozdulatokkal, fakanállal (nem a gép habverőjével!) belekeverjük a habba. A lisztet, és a sűtőport (a kakaós piskótánál a kakaót is) elvegyítjük és a piskóta alaphoz keverjük egyenletesen. Sűtőpapírral kibélelünk két egyforma nagyságú kerek sűtőformát. Az előkészített formába öntjük a piskótamasszát és a tetejét elsimítva, előmelegített sűtőbe, 170 C°-on megsűtjük. Mikor kihűltek a tortalapok a sárga piskótát közepén kétfelé vágjuk.

A krémhez, a kihűlt kávé csomómentesre keverjük a tojássárgájjakkal, a liszttel, és a cukorral, majd lassú tűzön állandóan kevergetve sűrűre főzzük, és kevergetve kihűtjük. A margarint a vaníliás cukrokkal kikeverjük, két evőkanálnyi félre teszünk a díszítéshez, majd nagyobb részhez a kávé pépet kisadagokban hozzáadjuk és habosra kidolgozzuk. Úgy osztjuk el, hogy két réteget kenünk a tortaiba, majd a tetejét és az oldalát is bekenjük vele.

A sárga piskóta egyik fele kerül alulra, erre a krém, majd a barna piskótalap következik, erre ismét krém, majd a sárga piskóta másik fele. A maradék krémmel bekenjük a torta tetejét, oldalát, az oldalára piskóta morzsát szórunk, amit a sárga tésztából morzsolunk le, amikor

kétfelé vágjuk. A félretett vajkrémet csillagcsővel ellátott nyomózsákba tesszük, és kidíszítjük vele a tortát.

Ezt a tortát apu nővérétől, Bözsi nénitől tanultam, aki szakácsnő volt, és nagyon tudott sütni-főzni.