

Finom csokoládétorta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

A kevert tésztához:

150 g félkeserű csokoládé
150 g lágyvaj vagy margarin
75 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
2 tojás (közepes méretű)
4 tojássárgája (közepes méretű tojásból)
150 g liszt
15 g kakaópor
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
4 tojásfehérje (közepes méretű tojásból)

A töltelékhez:

4-6 evőkanál ribizlilekvár (ne legyen darabos)

A bevonathoz:

100 g félkeserű csokoládé
5 evőkanál tejszín

Elkészítés:

A tésztához a csokoládét kis darabokra törjük, és vízfürdőben kislángon felolvasztjuk. A további felhasználásig hűlni hagyjuk.

A vajat vagy margarint kézi robotgéppel a legmagasabb fokozaton simára keverjük. A vanillincukrot és a csokoládét apránként hozzáadjuk, és addig keverjük, amíg sima masszát nem kapunk. A tojásokat és tojássárgájákat egyenként, legalább fél percig keverjük hozzá.

A lisztben elvegyítjük a kakaóport és a sütőport, átszitáljuk és adagonként, középső fokozaton a masszába keverjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, hogy a vágási felület látható legyen, a cukrot



apránként keverjük hozzá. A tojáshabot óvatosan a masszába forgatjuk. A tortaformát (26 cm) az alján kivajazzuk, és sütőpapírral befedjük, beleöntjük a tésztát, elegyengetjük, és megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 45 perc

A tortát egy sütőrácsra kitorítjuk, a papírt az aljáról lehúzzuk, és hagyjuk kihűlni. Utána vízszintesen kettőbe vágjuk. Az alsó lapot a lekvár felével megkenjük, a felső lappal lefedjük. A torta oldalát és felületét a maradék lekvárral megkenjük. A bevonathoz a csokoládét a tejszínnel vízfürdőben megolvasztjuk, és a tortát bevonjuk.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu