SZÜLETÉSNAPI TORTA

2 tortalaphoz:

- 2×8 dkg liszt
- 2×2 dkg cukrozatlan kakaópor
- 2×2 dkg pirított, darált dió
- 2×1 csipet só
- 2×1 teáskanál sütőpor
- 2×½ teáskanál szódabikarbóna
- 2×4 tojás
- 2×12 dkg cukor
- 2×4 evőkanál dióolaj

A krémhez:

- 80 dkg fehércsokoládé, apróra vágva
- 25 dkg vaj
- 1 kg natúr, tejszínes krémsajt
- 2½ vaníliarúd
- 5 kezeletlen héjú citrom

Az összeállításhoz:

- 50 dkg málnalekvár
- a tortaformák előkészítéséhez puha vaj és finomliszt

1 A sütőt előmelegítjük légkeverés nélküli üzemmódban 175 fokra *(gázsütő 4-es fokozat)*. Kivajazunk és kilisztezünk 2 db 24 cm-es kapcsos tortaformát.

2 8 dkg lisztet és 2 dkg kakaóport összeszitálunk egy tálban, és hozzákeverünk 2 dkg darált diót, 1 csipet só, 1 teáskanál sütőport és ½ teáskanál szódabikarbónát.

3 4 tojást és 12 dkg cukrot robotgéppel kb. 8 perc alatt a háromszorosára verünk egy nagy tálban. Fakanálra váltva 3 részletben belekeverjük a lisztes részt, végül hozzáforgatunk 4 evőkanál dióolajat is.

4 A tésztát elsimítjuk az egyik előkészített formában, és 25-30 perc alatt megsütjük. Rácsra téve teljesen kihűtjük.

5 Ugyanígy elkészítjük a másik tortalapot is.

6 A krémhez a fehércsokoládét és a vajat gőz fölött összeolvasztjuk egy nagy fém tálban. Langyosra hűtjük, hozzáadjuk a krémsajtot, a vaníliarudak kikapart magjait, hozzáreszeljük a citromok héját, és botmixerrel az egészet alaposan összedolgozzuk.

7 A kihűlt tésztákat félbevágjuk, a krémet szétosztjuk ⅓ – ⅔ arányban. A kisebb részt félretesszük a torta díszítéséhez. A maradék krémet 4 felé osztjuk, és megtöltjük a tortát a következők szerint.

8 Magunk elé veszünk 1 tortalapot, megkenjük a málnalekvár ⅓ részével, majd a lekváros rétegre ¼ rész krémet simítunk. Jöhet rá a második piskótalap, málnalekvár és krém, aztán mindezt még egyszer megismételjük. Végül a negyedik piskótalap tetejét megkenjük az utolsó ¼ rész krémmel.

9 Az először félretett ⅓-nyi krém egy részével megkenjük a torta oldalát is, végül a maradék krémet csillagcsöves habzsákba töltve feldíszítjük a tetejét is.

10-12 adag lesz belőle.

Stahl magazin