



## Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XV. Csokoládés sajtorta

2009 december 07. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkezők!

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

*Hozzávalók:*

*A morzsás alaphoz:*

- 18-20 dkg omlós keksz (18 dkg-s zacskót találtam a boltban)
- 2 ek. cukrozatlan kakaópor
- 2 ek. cukor
- 15 dkg vaj/margarin

*Krém:*

- 50 dkg mascarpone/ricotta/natúr krémsajt
- 1-2 dl tejföl
- 8-10 dkg cukor
- 3 tojás
- 5 dkg csokoládé
- 5 dkg mazsola
- 1-2 tk. rumaroma

*Tetejére:*

- 10 dkg étcsokoládé
- 1 dl tejszín



A kekszet késes betét? robotgéppel morzsává zúzzuk, hozzákeverjük a cukrot és a kakaót. Összegyúrjuk a puha margarinnal, majd sütőpapírral bélelt, 22 cm-s kapcsos tortaformába tapicskoljuk. 180 fokon 10 percig elősütjük.

Míg sül, összedobjuk a krémet. A sajtot kikeverjük a tejjel (savósságától függ, mennyit igényel!), a cukorral, a tojások sárgájával, az apró kockára vágott csokoládéval és a beáztatott mazsolával. Ízlés szerinti rumaromával ízesítjük (nem hígítja fel a krémet). A tojások fehérjét kemény habbá verjük, majd óvatosan a sajtkrémhez keverjük.

Rákanalazzuk az elősütött kakaós kekszalapra, s alacsonyabb hőfokon kb. 45-50 percig sütjük. Sütés után kivéve langyosra hűtjük.

A csokoládémázhoz a tejszínbe tördeljük a csokit, mikróban 2-3 perc alatt összeolvasztjuk. Alaposan kikeverjük, kicsikét hűtőbe hagyjuk, majd a torta tetejére öntjük. Néhány órára vagy egy éjszakára hűtőbe tesszük, majd tortaszerővel szeleteljük.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



**Ajánló**