Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig XV. Csokoládés sajttorta

2009 december 07. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdeni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

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 süt?papírral bélelt, 22 cm-s kapcsos tortaformába tapicskoljuk. 180 fokon 10 percig el?sütjük.

Míg sül, összedobjuk a krémet. A sajtot kikeverjük a tejföllel (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 el?sütött kakaós kekszalapra, s alacsonyabb h?fokon kb. 45-50 percig sütjük. Süt?b?l kivéve langyosra h?tjük.

A csokoládémázhoz a tejszínbe tördeljük a csokit, mikróban 2-3 perc alatt összeolvasztjuk. Alaposan kikeverjük, kicsikét h?lni hagyjuk, majd a torta tetejére öntjük. Néhány órára vagy egy éjszakára h?t?be tesszük, majd tortaszer?en szeleteljük.

Chef Viki
http://thechefviki.blogspot.com/

Ajánló