



Flag-gasztró magazin: Dán csokoládés-mandulás torta

2010 december 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A süti, mely nagyon csokis (természetesen!), ropogós mandulával borított, a máz alatt diszkréten egy réteg lekvár bújik meg, kerek egészé téve az ízeket. Légiesen könnyed tésztájú, méltó záróakkordja lehet az ünnepi ebédnek!

Hozzávalók:

- 15 dkg margarin
- 15 dkg cukor
- 1 ek. vanília kivonat
- 8 dkg mandula
- 8 dkg étcsokoládé
- 1 ek. cukrozatlan kakaópor
- 4 tojás
- 7 dkg liszt
- 1/2 tasak sütőpor



Tetejére:

- lekvár
- 10 dkg étcsokoládé
- mandulaszilánkok

A mandulát száraz serpenyben illatosra pirítjuk, tányérra csúsztatva hűtőbe hagyjuk majd megdaráljuk.

Kis lábasban gyenge tűzön összeolvasztjuk a margarint, a cukrot és a vaníliát, míg a cukor felolvad. Hozzáadjuk a darabokra tört csokoládét, a darált mandulát és a kakaóport, összeolvasztjuk őket.

Kevergetve langyosra hűtjük. Vigyázat, nem elnyalogatni! Életveszélyes...

Egyesével hozzáadjuk a tojások sárgáit, minden egyes darab után simára keverve a masszát, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, végül óvatos, széles keverő mozdulatokkal a keményre felvert tojásfehérjéket.

Kapcsos tortaformát (enyém 22 cm-es) kibélelünk sütőpapírral, a masszát beleöntjük. A sütet előmelegítjük 170 fokra, s kb. 35 perc alatt készre sütjük - t?próba! Rácsra téve h?lni hagyjuk.

A torta tetejét és oldalát bekenjük ízlés szerinti lekvárral. Leöntjük a felolvasztott étcsokoládéval, oldalán hagyjuk rusztikusan szanaszét csurogni, majd meghintjük mandulaszilánkokkal.

Hagyjuk megdermedni a csokoládémázatot, s utána szeleteljük. Lélegzetelállítóan finom!

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló
