

# TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉTORTA



## Hozzávalók a piskótához (24 cm tortaforma):

9 db tojás  
9 ek. cukor (púpos)  
7 ek. finomliszt (púpos)  
2 ek. kakaópor (púpos)  
½ cs sütőpor

## A krémhez:

3 cs csokoládé ízű pudingpor (főzős)  
20 dkg cukor  
7 dl tej  
10 dkg csokoládé  
1 rumaroma (15-20 ml)  
3,5 dl Oké habmester vagy 3,5 dl Oetker habporból felvert tejszínhab

## A bevonathoz:

15 dkg csokoládé  
1 ek. étolaj, kicsi tej, hogy le ne égjen

## A díszítéshez:

4,5 dl Oké habmester vagy kb. 4dl Oetker habporból felvert tejszínhab  
1 vanília pudingpor  
2 ek cukor  
2,5 dl tej  
4 dkg csokoládé

## A piskóta készítése:

A kilenc tojás fehérjét gépi habverővel felverem, majd tovább habosítom a cukorral, végül a tojás sárgákat verem hozzá. A lisztet, kakaóport, sütőport külön tálban összekeverjük, majd fakanállal hozzákeverjük a szárazanyagokat a felvert habhoz. 24 cm-es kapcsos formában 180 fokon készre sütjük. A formát kivajazom, lisztezem. Túpróba!

## A krém készítése:

A krémhez a pudingporokat 2 dl tejjel, cukorral csomómentesre keverjük, majd hozzáadjuk a többi tejet is és felfőzzük. Tűzről levéve az apróra törtelt csokoládét hozzá keverjük, majd kihűtjük, rumaromával ízesítjük. A tejszínt kemény habbá verjük és pudingos krémmel együtt jó habosra keverjük. A piskóta lapokat betöltjük úgy, hogy a torta oldalát és a tetejét is a krémmel kenjük be.

A tetejére a csokoládét a tejjel és az étolajjal felolvasztottam. A torta közepére dekor cukrokat tettem.

A torta tetejének díszítéshez a vanília pudingport a tejjel, cukorral felfőztem. Kihűtöttem, majd 1,5 dl keményre vert tejszínnel összekeverve jól kihabosítottam. Kb. 2 dl tejszínhabbal a tortát körben az oldalán feldíszítettem. (A maradék felvert tejszínt olvasztott csokoládéval lehet habosítani.) Két ízű krémmel díszítettem a tetejét. Nekem a vaníliapudingos habból maradt, az is színezhető olvasztott csokival, vagy kakaóval. Én ezt használtam el. Nyomózsákkal dolgoztam a díszítésnél.