

Csokoládés kártyatorta

Szerző: -ka-pá-r-

2013. szeptember 13.

Utolsó frissítés: 2013. szeptember 14.

- 6 db tojás
- 6 ek liszt
- 6 ek cukor
- 6 db ártort
- 6 ek ácsokoládé
- 1 cs sájtpor

Elváltjuk a tojások fehérjét a sárgájától, majd egy habverővel vagy robotgéppel kemény habbá verjük a fehérjét. Ha ezzel megvagyunk, egyenként hozzákeverjük a tojássárgákat, majd evőkanalanként a cukrot, végül pedig egy fakanállal segítségével, átvatosan, szintén kanalanként keverjük bele a sájtporral elvegyített lisztet. Az így megkevert piskátát ántátsájk bele egy sájtporral kibélelt, vagy vajjal kikent ács liszttel kiszárt 26 cm átméretű tortaformába.

Ezután szórjuk rá az előzőleg megpuccolt ács felkockázott, ártort, ennek a tetejét pedig szórjuk meg a keserűcsokoládéval, ami lehet fűzűcsoki granulátum, vagy táblás, amit előzőleg egy ácsal apró darabokra felvágjuk. Előmelegített sájtben, kártyezes hőfokon 20-25 percig sájtjük a tortát, majd kiháttve tállaljuk.

Á Borajánlás:

Kácsák száretelács á borborokat ajánlok hozzá fogyasztani vagy Tokaji ádes Szamorodnit.