

# 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 éretten kártya
- 6 ek csokoládé
- 1 cs sós por

Elváltatjuk 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 sós porral elvegyített lisztet. Az így megkevert piskátát átszűrjük lecsűrőkanálunkkal bele egy sós papírral kibélelt, vagy vajjal kikent és liszttel kiszárt 26 cm átméretű tortaformába.

Ezután szórjuk rá az előzőleg megpuccolt és felkockázott, éretten kártyát, ennek a tetejét pedig szórjuk meg a keserűcsokoládéval, ami lehet fűzűcsoki granulátum, vagy táblás, amit előzőleg egy késsel apró darabokra felvágunk. Előmelegített sós porban, kártyazepes hőfokon 20-25 percig sütjük a tortát, majd kihűtve távolítjuk.

Á Borajánlás:

Készenléti szüretelésű fehérborokat ajánlok hozzá fogyasztani vagy Tokaji Édes Szamorodnit.