

# Pralinés torta

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2013. december 15.  
Utolsó frissítés: 2013. december 15.

Á

Á A piskótálataphoz:

- 3 db tojás
- 3 ek cukor
- 3 ek liszt
- 1/2 sárgaport

A grillájszhoz:

- 5 dkg vaj
- 1 csésze kristálycukor
- 1 csésze dió vagy tőrökgyöngy

A krémhez:

- 20 dkg csokoládé
- 5 dkg vaj
- 2 db tojássárgája
- 5 dl habtejszár
- 3 ek kakaópor (+ 2 ek a tetejére)

A tojásokat kettővélasztjuk és a fehérjét kemény habbá verjük egy csésze cukorral. Ezután folyamatosan keverés mellett kanalanként hozzáadjuk a cukrot, majd a tojássárgákat, végül pedig egy fakanállal hozzákeverjük kanalanként a sárgaporttal elvegyített lisztet. A csatos tortaforma alját kibéleljük sárgapapírral, beleöntjük a tésztát, majd közepes hőfokra melegített sárgaportban, kb. 15 perc alatt készre sütjük úgy, hogy az 10 percen belül a tésztát rőnyire kitámasztjuk egy fakanállal nyelével.

Amíg a piskóta sárga, a vajat felolvasztjuk egy tapadástmentes serpenyőben, ezen aranysárgára karamellizáljuk a cukrot, majd belekeverjük a durvára tört dió (vagyogyöngy) és az egész keveréket kicsit szétkeverjük egy porcelántányérral kihűtve.

A krémekhez 20 dkg kesernő csokit vőzgelett felolvasztunk, a gőzrel leőve belekeverünk 5 dkg hideg vajat, majd h ez kicsit lehűtőtte, elkeverünk benne 2 db tojássárgáját. Ezalatt robotgéppel kemőnyre verünk 5 dl cukrozott habtejszárnt (pl. Habmester vagy Hulala cukrászteszárn jő használlhatás a cőlra), majd hozzákeverünk 3 evőkanállal natőrkakaóport. Vőgőgő a tejszárnes és a csokoládés krémeket ősszekeverjük, és az őgy kapott masszájba kiveszünk 4 evőkanállnyit, amihez hozzákeverjük az aprőra ősszetőrt grillájsz. A grillájszos krémmel megkenjük a kihűtőtt piskótálatapot, majd erre kenjük rá a maradók csokis krémet. A krém tetejét vizezett kanállal elegyengetjük, majd teászárn keresztül megsőrjük kakaóporral. A Borállás: A Pannon Tokaj Pincészet 2008-as, 3 puttonyos Aszóját ajállnlom hozzá fogyasztani, melyben a hossző hordás őrlőnek kőszőnhetően az őrett botritiszes őzvil mellett megtalállhatás egy igen kellemes karamellás és őkonyakos felhang is.