ZELMA-TORTA

A tésztához:

10 tojás fehérje

28 dkg porcukor

28 dkg darált dió vagy mandula

1 evőkanál zsemlemorzsa

reszelt narancs- vagy citromhéj

A krémhez:

1 dl erős kávé

2-3 evőkanál kakaó

10 tojás sárgája

20 dkg cukor

15 dkg vaj

A tojás kivételével összekeverjük a tészta hozzávalóit. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd elkeverjük a többi hozzávalóval. Tepsi hátára sütőpapírt teszünk, és 180 fokos sütőben, rövid idő alatt (kb. 10 perc) 2,5 lapot sütünk. Még melegen leszedjük róla a sütőpapírt.

A kávét a kakaóval sűrűre főzzük. A tojássárgáját és a cukrot kikeverjük, gőz fölött sűrűre főzzük. (Ez nagyon hosszú ideig tart, aztán hirtelen besűrűsödik.) Belekeverjük a kávét, majd alaposan elkeverjük benne a vajat.

A lapokat kettévágjuk, a krémmel össze-rétegezzük, és a maradék krémmel bevonjuk.

Ha kicsit szebben akarjuk tálalni, hosszában vágjuk el a lapokat, és főzzük sűrűbbre a krémet. Ekkor hosszúkás süteményestálon tálaljuk.

Ez a Mű a Creative Commons Nevezd meg! – Ne add el! 2.5 Magyarország Licenc feltételeinek megfelelően szabadon felhasználható.