

DIÓTORTA



- Hozzávalók** Az egész tojásokat a cukorral kemény habbá verjük. Ezután lassan, óvatosan hozzáadjuk a liszttel elkevert darált diót. Ha a masszánk sűrű és egyenletes, akkor sütőpapírral bélelt, nagyméretű, lapos tepsibe simítjuk. Úgy készítjük, mintha piskótatekercestet sütnénk. 180° C-on 20-25 perc alatt készre sül.
- 7 db tojás Közben a nyújtódeszkára kitérítünk egy tiszta keszkenőt, és amint megsült a tészta, azonnal, óvatosan ráborítjuk. Lehúzzuk róla a papírt, és amíg még forró, szorosan feltekerjük a vászonnal együtt.
- 4 ek. darált dió A krémhez a diót és a cukrot 1 dl vízzel addig főzzük, amíg a dió pörkölt illatát meg nem érezzük. A tűzről levéve belekeverjük a rumot, a kakaót és a vajat is. Ezután hűtőbe tesszük, és teljesen kihűtjük. Ha már
- 3 ek. liszt A krémhez: kellőképpen hideg és kemény a krém, robotgéppel kihabosítjuk.
- A krémhez: 15 dkg cukor A henger alakú piskótát óvatosan széttekerjük, kivesszük a konyharuhából, és vastagon megtöltjük a krémmel, majd újból feltekerjük. A külsőjét is megkenjük, majd egy habkártyával vagy villával csíkokat húzunk rá, így fatörzs mintázata lesz.
- 15 dkg dió
- 15 dkg vaj
- 1 tk. rum
- 2 ek. kakaó



Tipp

Figyeljünk oda, hogy ne mosószer vagy öblítő illatú konyharuhát használjunk, mert a forró tészta átveszi az illatokat. Mindig legyen kéznél magas hőmérsékleten mosott, illátmentes, fehér konyharuhánk.