

## Csokis-meggyes torta

### Hozzávalók:

- 18 dkg mézeskalács
- 10 dkg vaj
- 50 dkg mascarpone (vagy egyéb krémsajt)
- 20 dkg étcsokoládé
- 5-6 dkg cukor
- 0,5 dl kávé
- 20-25 dkg meggy (befőtt vagy mirelit)

### Elkészítés:

A vajat felolvasztjuk, és a mézeskalácsdarabokkal együtt késes robotgépben összekeverjük. Egy 18 cm-es kapcsos tortaformát sütőpapírral kibélelünk, és belesimítjuk a masszát. Hűtőszekrénybe tesszük, amíg elkészítjük a krémet. Vízgőz felett megolvasztjuk a kockára tört csokoládét, hozzáadunk egy fél deci kávé, és hozzákeverünk ízlés szerint 3 evőkanálnyi cukrot. Lehúzzuk a tűzről, és óvatosan hozzáadjuk a mascarponéhoz, majd robotgéppel habosra keverjük. Kivesszük a tortaformát a hűtőből, és a lecsepegtetett meggy szemekkel kirakjuk, majd rákanalazzuk a csokikrémet. Elsimítjuk a krémet, ha szeretnénk, díszíthetjük további meggy szemekkel, vagy csokireszeléssel, de anélkül is csodálatos lesz. Álljon a hűtőben néhány órát, mielőtt felvágjuk, akkor könnyebb lesz szeletelni.

**Jó étvágyat!**

