

Gesztenyetorta

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g teljes kiőrlésű keksz
- 100 g puha vaj

Elkészítés:

A kekszet aprítógépben összetörjük, hozzáadjuk a puha (legfeljebb enyhén megolvasztott) vaját, összekeverjük. Ezt a masszát egy kapcsos tortaforma aljába simítjuk (24 cm-es), majd betesszük a hűtőbe kb. negyedóra, addig pont el is készül a krém.

Hozzávalók a krémhez:

- 500 g mascarpone
- 250 g gesztenyemassza (mélyhűtött, és ez általában cukrozott is)
- 100 g kristálycukor
- vaníliás cukor (ízlés szerint)
- 2-3 evőkanál rum (ízlés szerint)
- 4 egész tojás

Elkészítés:

A mascarponét a puha gesztenyemasszával összekeverjük, hozzáadjuk a cukrot, vaníliás-cukrot, rumot, ízlés szerint, majd mehet bele 4 egész tojás, habosra kikeverjük robotgéppel. A tortaformát kivesszük, mostanra újra visszazilárdult a vaj, rákanalazzuk a gesztenyés krémet.

A formát dupla rétegben alufóliába csomagoljuk, és a sütőben egy mélyebb tepsibe kb. 2-3 cm magas vízfürdőben sütőben 180 fokon kb. 50-60 perc alatt készre sütjük. Akkor jó, amikor a teteje már szilárd, de belül még rezegős. Néhány óra hűtés után lesz igazán jól szelelhető.



Jó étvágyat!

