

## Áfonyás csokoládétorta

1                      70                      1  
Nehézség            Perc                      torta

### Allergének:



### Hozzávalók

- 6 db tojás
- 140 g porcukor
- 140 g vaj
- 140 g étcsokoládé
- 140 g darált dió
- vaj
- liszt
- áfonyalekvár



1. Habosra keverjük a tojássárgáját a porcukorral és a vajjal, hozzáadjuk az olvasztott étcsokoládét is (A csoki ne legyen forró!). Ezt is jól elkeverjük, majd kivesszünk ebből a masszából egy csészényit. Ez lesz a krém.
2. Óvatosan belekeverjük a darált diót, a keményre felvert tojásfehérjét, és vajjal kikent, liszttel megszórt tortaformában, bemelegített sütőben megsütjük. Mikor elkészült kiborítjuk, ha kihűlt, kettévágjuk.
3. Az egyik lapot megkenjük egy vékony réteg áfonyalekvárral, és a félretett krém felével, ráborítjuk a másik lapot, a tetejére rákenjük a maradék krémet.
- T. Tetejét díszíthetjük tejszínhabbal, pirított mandulaszórással is.

