

## Piskótatalléros túró torta

1	120	1
Nehézség	Perc	torta

## Hozzávalók

túrókrém

- 2 csomag piskótatallér
  - 500 g Rögös Túró
  - 300 ml habtejszín
  - 40 g cukor
  - 8 g vaníliás cukor
  - 3 db tojás M
  - 40 g vaníliás pudingpor
- glazúr
- 100 g étcsokoládé
  - 100 ml habtejszín
  - piskótatallér



1. 20 cm átmérőjű tortaforma aljába helyezzük a piskótatallérokat, úgy hogy a csokoládés része legyen felül.
2. Elkészítjük a túrókrémet. A túró krumplinyomóval átnyomkodjuk, majd hozzáadjuk a kétféle cukrot a pudingot és a tejszínt. Robotgép segítségével összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a tojásokat is, amit szintén elkeverünk.
3. A krémet óvatosan ráöntjük a piskótatallérra, majd 180 fokra előmelegített sütőben 45 percig sütjük.
4. Míg sül a tortánk, elkészítjük a glazúrt. A csokoládét daraboljuk fel, öntsük hozzá a tejszínt, majd mikrohullámú sütőben melegítsük fel (ez kb 2 perc, de 30 másodpercenként keverjük meg!) és addig keverjük míg szép fényes, egynemű csokoládékrémet nem kapunk!
5. Ha a torta megsült, a glazúrt öntsük a tetejére, oszlassuk el egyenletesen, majd ha kihűlt tegyük hűtőbe legalább 1 órára! Ízlés szerint díszítsük a maradék piskótatallérral.

Google Play



App Store

