Kávétorta

2	120	1
Nehézség	Perc	torta

Allergének:

Hozzávalók

tészta
- 170 g vaj
- 130 g cukor
- 3 db tojás
- 170 g liszt
- 10 g sütőpor
- 20 ml víz
- 1 tk. instant kávé

kávésziruphoz
- 50 ml víz
- 1 ek. instant kávé
- 1 kk. vanilia aroma

krém
- 190 g fehér csokoládé
- 120 g habtejszín
- 375 g mascarpone
- 180 g hideg habtejszín
- 2 tk. instant kávé
- 30 g porcukor

1. A tésztához a vajat habosra keverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojásokat is. Egy újabb keverés után mehet hozzá a többi alapanyag (előtte keverjük el a vízben az instant kávét).
2. A tésztát két darab, sütőpapírral bélelt 18 cm-es tortaformába simítjuk. 180 fokra előmelegített, hőlégkeveréses sütőbe tesszük, és kb. 30 perc alatt készre sütjük. A sütőből kivéve, a formákban hagyjuk kihűlni.
3. A kávésziruphoz egy kis edényben összeforraljuk a hozzávalókat, majd azt is kihűtjük. Közben ha a piskóták kihűltek, lekapcsoljuk róluk a sütőformát, és átkenjük őket a sziruppal.
4. Elkészítjük a mascarponés-fehércsokis kávékrémet. Ehhez a tejszínt forráspontig melegítjük, feloldjuk benne az instant kávéport, majd a felaprított fehércsokira öntjük, két perc múlva fényesre keverjük, és hűtőbe tesszük egy-két órára.
5. A hideg habtejszínből a mascarponéval és porcukorral habot verünk, majd több részletben a kávés-fehércsokis krémhez forgatjuk. A tortát megtöltjük a krémmel, annyit hagyunk, hogy a tetejét díszíteni tudjuk.

Google Play
App Store