

## Egyszerű csokitorta

2                      90                      1  
Nehézség              Perc                      torta

## Allergének:



## Hozzávalók

1 réteg piskóta (a torta összeállításához 3 db kell majd!)

- 20 g finomliszt
  - 50 g porcukor
  - 16 g étkezési keményítő
  - 7 g kakaópor
  - 1 csipet só
  - 2 db tojás
  - 2 tk. sütőpor
- krém
- 2 dl habtejszín
  - 1 csomag habfixáló
  - 250 g mascarpone
  - 40 g étcsokoládé
  - tej
  - 75 g porcukor
  - 3 ek. kakaópor
- díszítés
- 5 dkg étcsokoládé
  - M&M's csokigolyó
  - keksz



1. A sütőt előmelegítjük 180 fokra és egy 18 cm-es tortaformát kibélelünk sütőpapírral. Keverőtálba szórjuk a lisztet, a cukrot, a keményítőt, a kakaóport, a sót és alaposan összekeverjük.
2. A 2 tojást egyesével kettéválasztjuk és a fehérjéből kemény habot verünk. Hozzáadjuk a sárgáját és tovább verjük 1-2 percig, amíg halvány sárga és habos lesz. A száraz hozzávalókat több részletben beleszítaljuk, és alaposan összekeverjük, hogy csomómentes legyen, majd a tortaformába öntjük. Előmelegített sütőben kb. 15 perc alatt készre sütjük.
3. Három piskótára lesz szükség! Amíg sül, elkészítjük a következő piskótát, és így tovább. A megsült piskótákat sütőrácsra téve hagyjuk hűlni.
4. A krémhez a tejszínt habosítani kezdjük, ha már kicsit felvertük, beleszórjuk a habfixálót és keményre verjük.
5. A mascarponét egy keverőtálba szedjük és a felolvasztott csokival, egy csipet sóval simára keverjük. Ha sűrűnek találjuk a krémet, néhány csepp tejet adjunk hozzá. Szórjuk bele a porcukrot és keverjük simára, majd szítaljuk bele a kakaóport is, amivel szintén keverjük össze alaposan. Végül forgassuk bele a tejszínhabot is, és keverjük egységes krémmé.

Google Play



App Store



6. A krémet osszuk el három részre, majd töltsük meg vele a piskóta lapok közötti rétegeket. Az utolsó adag krémmel vonjuk be a torta tetejét és oldalát is.
7. Díszítsük a tortát színes csokigolyókkal, tört étcsokoládéval, kekszdarabokkal.

