



Édes percek

Tojáshabos csokitorta

Hozzávalók (12 szelethez):

- ♥ A tésztához: 225 g vajás keksz
- ♥ 100 g vaj ♥ A töltelékhez: 3 db tojássárgája ♥ 30 g kristálycukor
- ♥ 20 g étkezési keményítő
- ♥ 600 ml zsíros tej ♥ 2 nagy csipet só ♥ 160 g étcsokoládé (70% kakaótartalmú) ♥ A tojáshabhoz: 2 db szoba-hőmérsékletű tojásfehérje ♥ 60 g kristálycukor
- ♥ 2-3 csepp citromlé ♥ 1 csipet só

- 1 A tésztához a kekszet sodrófával vagy késs aprítóban törjük morzsásra. A vajat olvassuk meg, dolgozzuk össze a morzsával. Nyomkodjuk egy kb. 20 cm átmérőjű tortaformába.
- 2 A töltelékhez a tojássárgákat, a cukrot és a keményítőt egy kis tejjel keverjük csomómentesre. Egy lábasban forraljuk fel a maradék tejet a sóval. Vegyük le a tűzről. Egy kevés forró

tejet keverjünk a cukros tojáshoz, majd az egészet öntsük vissza a többi forró tejhez, és jól keverjük össze. Tegyük vissza a tűzre, és folyamatos kevergetés mellett sűrítsük be. Ha már kezd pudingos állagot kapni, szűrőn keresztül öntsük át egy tiszta tálba.

- 3 Hagyjuk kissé kihűlni, majd öntsük a felaprított csokoládéra, és kevergessük addig, amíg a csoki el nem olvad. Simítsuk a kekszes alapra, és tegyük félre.
- 4 A tojáshabhoz a fehérjéket a cukorral, a citromlével és a sóval verjük fel kemény habbá, és óvatosan simítsuk a töltelékre. Azonnal toljuk a 170 fokra előmelegített sütőbe, majd süssük kb. 25-30 percig, amíg a tojáshab arany színűre pirul. **Elkészítési idő: 70 perc**
Egy szelet: 285 kcal

Női szeszély

Hozzávalók (20 szelethez):

- A tésztához:
- ♥ 150 g puha sertészsír
- ♥ 150 g porcukor
- ♥ 4 db tojássárgája
- ♥ 300 g liszt
- ♥ 1 csipet só
- ♥ ½ tasak sütőpor
- ♥ ½ db citrom
- ♥ tejföl a lazításhoz
- ♥ 300 g baracklekvár
- A habhoz:
- ♥ 4 db tojásfehérje
- ♥ 150 g porcukor
- ♥ ½ db citrom
- ♥ 1 csipet só

- 1 A tésztához gyúrjuk össze a zsírt, a porcukrot, a tojássárgákat, a lisztet, a sót és a sütőport annyi kifacsart citromlével, hogy a tészta könnyen nyújtható legyen. Ha száraznak érezzük a tésztát, adjunk hozzá egy kis tejfölt. Csomagoljuk fol-

pakba, és tegyük be a hűtőbe 30 percre.

- 2 Nyújtuk ki a tésztát a teps méretére, tekerjük fel sodrófára, és erről terítsük óvatosan a sütőpapírral kibéelt tepsibe. Kenjük meg a tésztát a lekvár kétharmadával, és süssük majdnem készre 180 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt.
- 3 Közben a habhoz a szoba-hőmérsékletű tojásfehérjéket verjük fel kemény habbá a cukorral, a citrom kifacsart és átszűrt levével meg a sóval. A majdnem kész tésztát vegyük ki a sütőből, kenjük meg a maradék lekvárral, majd simítsuk rá a tojáshabot. Végül süssük addig, míg a hab szép, arany színű nem lesz. **Elkészítési idő: 90 perc**
Egy szelet: 240 kcal