

Karácsonyi gesztenyés torta

Hozzávalók:

6 tojás
6 evőkanál cukor
6 evőkanál liszt

Krém:

1 vaníliás pudingpor
3,5 dl tej
25 dkg gesztenyemassza
25 dkg margarin
15 dkg sütőcukor
1 vaníliás cukor
0.5 dl sütőrüm

Tetejére:

2,5 dl tejszín
1 csomag habfixáló
5 dkg sütőcukor
1 vaníliás cukor



Elkészítés:

A 6 db tojásból piskótát sütünk a szokásos módon. Ha kihűlt 3 lapra vágjuk. A margarint kikeverjük a vaníliával, cukorral, és a rummal. A pudingport felfőzzük a tejjel, kihűtjük, és összevegyítjük a rumos margarinnal és a gesztenyemasszával. Alaposan kidolgozzuk a krémet, 3 részre osztjuk és megtöltjük a tortalapokat, de előtte minden lapot meglocsolunk rummal. A torta tetejét és oldalát is bevonjuk, az oldalát piskótamorzsával szórjuk be. A tejszínt keményre verjük a cukorral és a habfixálóval, majd habzsákba töltjük és rányomjuk a torta tetejére. Tört gesztenyével és kandírozott gyümölcs darabokkal díszítjük. Hűtőbe tesszük és pár óra elteltével fogyasztható.