

## Csokis sajt torta

### Hozzávalók:

#### *Tésztához:*

- ❖ 20 dkg Mester kelt tészta liszt
- ❖ 10 dkg puha margarin
- ❖ 2 evőkanál kakaó
- ❖ 1 evőkanál vaníliás cukor
- ❖ 4 evőkanál cukor
- ❖ 4 evőkanál dió

#### *Az 1. krémhez:*

- \* 3 tojás sárgája
- \* 2 evőkanál víz
- \* 3 evőkanál cukor
- \* 25 dkg Mascarpone
- \* 350 ml tejszínhab
- \* 1 dkg habrógzító

#### *A 2. krémhez:*

- \* 3 tojás sárgája
- \* 2 evőkanál erős kávé
- \* 3 evőkanál cukor
- \* 5-10 dkg étcsoki
- \* 25 dkg Mascarpone
- \* 350 ml tejszínhab
- \* 1 dkg habrógzító



### Elkészítése:

A tészta összetevőit összemorzsoljuk és belenyomkodjuk egy csatos tortaformába. 170°C-on 10 percig sütjük, majd kihűtjük. Közben elkészítjük a krémet. Mindkét krémet vízgőz felett sűrűre főzzük a Mascarpone, a tejszín és a habrógzító kivételével. A tejszínhabot egyszerre is felverhetjük, majd elfelezzük a két krémbe. A Mascarponét is óvatosan beleforgatjuk a krémekbe. A csatos formába egyszerre öntjük a két krémet, majd kanállal márványosra keverjük. 4-6 órára hűtőszekrénybe tesszük, utána szeletelhető. /Szeletelés előtt tegyük 1 óra hosszát fagyasztoóba!/

