

Diótorta csokoládékrémmel

Hozzávalók:

- 20 dkg darált dió
- 6 tojás
- 5 ek eritrit
- 1 késhegynyi szódaikarbóna
- 1 csomag csokoládés pudingpor
- fél liter tej
- 4 ek eritrit
- 20 dkg vaj
- csipet só

Elkészítése:

A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjét egy csipet sóval habbá verjük.

A sárgáját az eritrittel kikeverjük.

A darált diót a szódaikarbónával a tojássárgájához adjuk, majd a fehérjehabot is, és óvatosan összekeverjük.

180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt megsütjük.

Addig a tejet egy lábasban felmelegítjük. Közben a pudingport az eritrittel és egy kevés tejjel kikeverjük, majd hozzáöntjük a felmelegített tejhez, és készre főzzük.

A krémhez hozzáadjuk a felkockázott vajat. Lehűtjük.

A tortát kettévágjuk; a krémmel megkenjük az egyik lapot, rátesszük a másikat, és azt is megkenjük. A tetejét dióval díszítjük.

Séfünk tippje: Dió helyett darált mákkal is készíthetjük, ekkor azonban vaníliakrémet készítsünk hozzá (csokoládé helyett), és azzal töltsük meg a tortánkat.