

# Vakondtúrás torta

## Hozzávalók:

10 dkg	margarin
12 dkg	kristálycukor
4 egész	tojás
12 dkg	étcsokoládé
15 dkg	darált dió
10 dkg	finomliszt
2 tk.	sütőpor
3 ek.	kakópor
50 dkg	meggy
2 dl	tejszín
2-3 ek.	baracklekvár



# desszert

## Elkészítés:

- ▶ A margarint a cukorral és a tojások sárgájával habosra keverjük.
- ▶ Beletesszük az olvasztott csokit, a darált diót, a lisztbe kevert sütőport, a tojásfehérjékből felvert kemény habot és a kakaóport.
- ▶ Kimargarinozott, zsemlemorzsázott formába öntjük, és 200°C-os sütőben 30-35 perc alatt megsütjük.
- ▶ Amikor kihűlt, a tetejéről levágunk egy vékony lapot és kézzel szétmorzsoljuk.
- ▶ Az alsó felét megkenjük baracklekvárral és rátesszük a lecsurgatott meggyet.
- ▶ A felvert habtejszint a meggyre tesszük, majd a sütimorzsát vakondtúrászerűen a tetejére szórjuk.

