

## טורט אגוזים

הגרסה עם קמח המצות הינה התאומה המושלמת לעוגת התותים בסוף ארוחת הסדר.

מצרכים	הכנה
<b>קרום שוקולד:</b> 2 קופסאות (500 מ"ל) שמנת מתוקה 150 גר' שוקולד מריר – שבור לקוביות	<b>בערב קודם</b> מביאים את השמנת לסף רתיחה יוצקים על השוקולד ומערבבים עד שנמס מכסים ומכניסים למקרר למשך הלילה
	<b>למחרת</b> מקציפים את הקרום עם מעט קוניאק/שרי. יש להימנע מהקצפת יתר!
<b>בצק:</b> 8 ביצים מופרדות 8 כפות סוכר כפית מיץ לימון 2 כפות שמן 300 גר' אגוזים טחונים 3 כפות קמח תופח או קמח מצות	מקציפים את החלבונים עם סוכר ולימון  בוחשים את השמן לתוך החלמונים ומוסיפים לתערובת לסירוגין עם הקמח והאגוזים בתנועות עיטוף  אופים בתבנית שטוחה על נייר אפיה משומן וחותכים לשלושה חלקים מוארכים.  הופכים את התבנית, מקלפים את ניר האפיה ומניחים להתקרר.
<b>קישוט:</b> 50 ג' שוקולד מריר מגורר בפומפיה גסה	מניחים את שכבת הבצק הראשונה, משקים אותה ביין אדום מתוק ו/או תירוש ו/או שרי ברנדי מורחים כשליש מהקרום על הבצק.  מניחים את השכבה השניה מעל הקרום, משקים ומורחים כמו קודם וכנ"ל את השלישית, אולם את כמות הקרום האחרונה מורחים גם מסביב לעוגה. מקשטים בשוקולד מגורר.