(tam gdzie są migdały wstaw orzechy włoskie, będzie lepsze)
SPÓD: 250g mielonych migdałów, oczywiście bez skórki, 250g cukru pudru, 6 białek, odrobina soli
Wykonanie: białka ubijamy na sztywno z solą, dodajemy po trochu cukier. Gdy piana jest jednolita i gładką, dodajemy migdały i mieszamy ostrożnie. Wykładamy na tortownice posmarowana masłem i wysypana tarta bulka, pieczemy na zloty kolor w 180°C aż brzegi będą odstawać. Gdy ostygnie opadnie ale tak ma być.
Środek - masa czekoladowa, może być Twoja ulubiona (pasuje też kawowa), a ja robię tak :
1 jajko, łyżeczka mąki (kopiata), 4 kopiate łyżki najlepszego kakao (ciemne, żeby można było jeszcze gdzieś kupić Van Houtena..), 150 g cukru, pół szklanki mleka, 250g masła extra
Wykonanie: jajko, kakao, mleko cukier i mąkę mieszamy w rondelku i zagotowujemy ciągle mieszając aż zgęstnieje. Gdy wystygnie wmiksowujemy łyżkami masło, też wcześniej utarte na puszysta masę.
I tyle.
Pralinka na wierzch: 250g migdałów, obranych i zmielonych, 250g cukru (Teściowa daje 200g), 1/4 szklanki wody, sok z jednej cytryny, 50 ml likieru amaretto (do orzechów rum)
Cukier gotujemy z wodą aż się rozpuści plus 1 min. Wrzucamy migdały i mieszamy dokładnie. Zdejmujemy z kuchni i dolewamy sok z cytryny. Gdy wystygnie dolewamy alkohol.
Teraz montaż całości: spód nasączamy ponczem z herbaty i amaretto (rumu), na to krem i do lodówki. Gdy krem jest twardy rozkładamy pralinkę (palcyma, niestety). Na wszystko **polewa z czekolady (tabliczka gorzkiej z 1/4 szklanki mleka).** Dekoracje wedle upodobań i talentów, np. z polówek migdałów lub orzechów.
Jest to bardzo słodkie, dlatego wydajne bo można serwować malutkie kawałeczki, a pozostałą po imprezie resztę podżerać z kawa przez kilka następnych dni.

Pozdrowienia, Agata Solon - przepis zmodyfikowany wg Kuchni Polskiej i niemieckojęzycznej gazety