

Mandulás torta

HOZZÁVALÓK: PROMÓCIÓ

A tésztához: 20 dkg étcsokoládé tortabevonó ● 25 dkg lágy Rama ● 10 dkg cukor ● 4 tojás ● 1 tk. sütőpor ● 15 dkg darált mandula ● 5 dkg étkezési keményítő ● 3 tk. mézeskalács-fűszerkeverék ● 5 dkg liszt

A mázhoz: 15 dkg étcsokoládé tortabevonó ● 5 dkg mogyorókrém ● színes tortadara, marcipán stb.

ELKÉSZÍTÉS:

1 A tésztához a csokoládét összetörjük, vízfürdő fölött felolvasztjuk. A Ramát a cukorral krémesre keverjük, egymás után beledolgozzuk a tojásokat. A sütő-

port elvegyítjük a mandulával, a keményítővel, a fűszerkeverékkel, a liszttel, és ezt is a masszába dolgozzuk. Végül belekeverjük a megolvadt csokoládét.

2 A sütőt 180 °C-ra előmelegítjük. Kibélinünk sütőpapírral egy 24 cm átmérőjű kapcsos tortaformát, és belesimitjük a tésztát. A sütőben kb. 45 percig sütjük. Kivesszük a formából, és hagyjuk kihűlni.

3 A mázhoz a csokoládét összetörjük, vízfürdő fölött megolvasztjuk. Bevonjuk vele a tortát, és hagyjuk megdermedni. A torta tetejét mogyorókrémes habrózsákkal, illetve ízlésünk szerint díszítjük. Készíthetünk rá csillagokat marcipánból, megszórhatjuk cukorárával.

12 szelethez



Munka: kb. 45 perc
Fogyasztható: kb. 2 óra múlva
1 szelet: 424 kcal



Munka: kb. 1 óra
Fogyasztható: kb. 3 óra múlva
1 szelet: 539 kcal

Almás mézeskalács torta

12 szelethez

HOZZÁVALÓK: PROMÓCIÓ

A tésztához: 40 dkg liszt ● 3 tk. mézeskalácsfűszer ● 1 ek. kakaó ● 25 dkg Rama ● 10 dkg cukor ● 1 tojás

Az almakrémhez: 70 dkg alma ● 1 dl fehérbor ● 1 citrom leve ● 6 dkg cukor ● 2 dkg vaníliás pudingpor

A habhoz: 4 lap zselatin ● 5 dl tejszín ● 5 dkg porcukor ● 1 cs vaníliás cukor

ELKÉSZÍTÉS:

1 A tésztához összekeverjük a lisztet, egy csipet sót, a mézeskalácsfűszert és a kakaóport. Elmorzsoljuk a Ramával. Hozzáadjuk a cukrot, a tojást, és cipóvá gyúrjuk. A hűtőben 20 percig pihentetjük.

2 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A pihent tésztát három részre osztjuk. Mindegyik részt lisztezett deszkán kb. fél cm vékonyra kinyújtjuk, és egy 26 cm-es tortaforma segítségével kivágjuk a kört. A tészta lapot a tortaforma aljára tesszük,

a sütőben 12-14 percig sütjük. A sütőből kivéve a lapot derelyevágóval 12 részre vágjuk. A maradék tésztából még kétszer megismételjük a műveleteket.

3 Az almát megtisztítjuk, kimagozzuk, és vékony lapokra vágjuk. Felforraljuk a bort a citromlével és a cukorral. Beletesszük az almát, felforraljuk, majd kevés vízzel kikevert pudingport adunk hozzá, és összefőzzük. Kihűtjük.

4 A zselatint beáztatjuk, majd kinyomkodjuk, és kevés vízben feloldjuk. A tejszínt habbá verjük a cukorral és a felolvasztott zselatinnal.

5 Tizenkét lapocskát körberakunk egy tálon, rákenjük a hab felét. Erre teszszük az almatöltelék felét, majd újabb tizenkét lapot – ügyelve a vágásokra. Erre megy a maradék hab, majd a maradék almatöltelék. Végül befedjük a visszamaradt lapokkal, és 1 órát pihentetjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.

Málnás csokoládétorta

12 szelethez

HOZZÁVALÓK: PROMÓCIÓ

A piskótához: 5 tojás ● 12,5 dkg cukor ● 2 ek. vaníliás cukor ● 1 mk. citromhéj ● 12,5 dkg teljes kiőrlésű liszt ● 1 tk. sütőpor ● 1 ek. kakaópor ● 5 dkg darált dió

A töltelékhez: 5 dl tej ● 1 cs. vaníliás pudingpor (főzhető) ● 3 ek. cukor ● 30 dkg fagyasztott málna ● 30 dkg étcsokoládé tortabevonó ● 12,5 dkg Rama ● 5 dkg csokoládéforgács

ELKÉSZÍTÉS:

1 A sütőt 180 °C-ra előmelegítjük. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A sárgáját kikeverjük a cukorral, a vaníliás cukorral, a citromhéjjal. Ráborítjuk a tojás-habot. A lisztet elvegyítjük a sütőporral, a

kakaóporral, a habra szítaljuk. Rászórjuk a diót is, és laza mozdulatokkal összeforgatjuk. Sütőpapírral bélelt formába simítjuk, és kb. 35 percig sütjük. (Tüpróbal.) A tortát rácsra borítjuk, hagyjuk kihűlni.

2 A töltelékhez a pudingot a cukorral az előírás szerint sűrűre főzzük, kihűtjük. A málnát hagyjuk kiengedni. A csokoládét összetörjük, és vízfürdő fölött megolvasztjuk. A Ramát habosra keverjük, kanalként beledolgozzuk a pudingport, végül a szebb szemek kivételével a málnát.

3 A tortalapot kettévágjuk, az alsó felére simítjuk a krémet, ráborítjuk a felső lapot, és a tetejét, oldalát bevonjuk a csokoládéval. A málnaszemekkel és a csokiforgács-csal díszítjük, hagyjuk megdermedni.



Munka: kb. 1 óra
Fogyasztható: kb. 3 óra múlva
1 szelet: 465 kcal