

# Magyarország tortája 2016

Áfonya Hercegnő torta.

Hozzávalók és recept



## Tortaalaphoz

200 g tojásfehérje  
150 g finomra darált mandula  
100 g eritrit  
65 g teljes kiőrlésű zabliszt  
30 g 82% zsírtartalomú vaj

## Erdei gyümölcsös réteghez

350 g erdeigyümölcs-püré  
70 g eritrit  
7,5 g zselatinlap

## Joghurt Mousse-hoz

450 g 10% zsírtartalmú görög joghurt  
290 g lágy habbá vert tejszín  
77 g eritrit  
50 g 30%-os zsírtartalmú tejszín  
13,4 g zselatinlap

## Vaníliakrémhez

100 g tejszín  
20 g cukor nélküli fehér csoki  
negyed vaníliarúd  
1 g zselatinlap

## Erdei gyümölcs krémhez

60 g tejszín  
15 g erdeigyümölcs-püré



15 g cukor nélküli fehér csoki  
negyed vaníliarúd  
0,75 g zselatinlap

### Díszítés

25 g finomra darált mandula  
20 g eritrit  
20 g vaj  
7 ml tej

### Torta panírozása

50 g piskóta  
25 g darált mandula

### Elkészítési ideje

Elkészítés: 50 perc, sütés: 25 perc, hűtés: 6 óra

### Elkészítés

A vaníliakrémhez a tejszínt melegítsd fel a vaníliával, majd a tűzről levéve, a vaníliát eltávolítva add hozzá a hideg vízbe előzetesen beáztatott, majd kicsavart zselatinlapot. A keveréket még melegen öntsd a fehér csokira, keverd össze, fóliázd le, és tedd a hűtőbe.

Az erdei gyümölcs-püréhez körülbelül összesen 55 deka áfonyát, szedret, ribizlit vagy málnát tégy egy lábosba, és körülbelül nyolc-tíz percig főzd. A tűzről levéve botmixerrel aprítsd, és szűrőn passzírozd át. Felhasználásra az átpasszírozott 35 deka gyümölcspüré kerül.

Az erdei gyümölcsös krémhez a tejszínt melegítsd fel a gyümölcspürével és a vaníliával, majd a tűzről levéve, a vaníliát eltávolítva add hozzá a hideg vízbe előzetesen beáztatott, majd kicsavart zselatinlapot. Az elegyet még melegen öntsd fehér csokira, keverd össze, fóliázd le, és tedd a hűtőbe. A tortaalaphoz a vaját olvaszd meg. A tojásfehérjét verd krémes habbá, félidőtől kezdve részletekben add hozzá az eritritet. Óvatos, de határozott mozdulatokkal rakd hozzá a lisztet, a mandulát, végül lazán keverd bele az olvasztott vaját is. A masszát terítsd vajazott vagy olajjal permetezett sütőpapírra, három körlapra osztva. A piskótát süsd 180 fokon körülbelül 10-14 percig.

A díszítéshez készíts mandulalapocskákat. Az eritritet melegítsd fel a vajjal vízgőz felett, majd keverd össze a mandulával és a tejjel. Sütőpapírral bélelt tepsire vékonyan kend rá a keveréket, és 180 fokon körülbelül tíz percig süsd. Hagyd hűlni, majd ha kiszárad, törd a kívánt nagyságra.

Állítsd össze a tortát. Két lapot kenj meg vékonyan a passzírozott gyümölcscsel, az egyiket helyezd tortaformába, a másik két lapot tedd félre. Melegítsd fel a gyümölcst az eritrittel, a zselatinlapot áztasd vízbe, csavard ki, és add a meleg püréhez. Jól keverd el, majd öntsd a felét a tortaformába, a megkent tortalapra, és tedd a hűtőbe dermedni. Ahogy megszilárdul a gyümölcs a tortaformában, helyezd rá a másik gyümölcscsel megkent lapot, és öntsd rá a maradék gyümölcst, majd tedd a hűtőbe.

Közben készítsd el a joghurtos mousse-t. A tejszínt melegítsd fel az eritrittel, keverd bele az előre hideg vízbe áztatott, kicsavart zselatinlapokat, és dolgozd össze a joghurttal. Ezt a keveréket hűtsd 22-23 fokra, majd lazán forgasd bele a lágy habbá vert tejszínt. Helyezd a tortára a harmadik lapot, és azonnal öntsd rá a mousse-t. Tedd hűtőbe, míg megdermed.

A hidegről kivéve a tortaforma oldalát óvatosan távolítsd el. A lapok szélezésekor fennmaradt, morzsává tört piskótát és a darált mandulát keverd össze, majd ezzel panírozd a torta oldalát. A vaníliakrémet és az erdei gyümölcsös krémet kézi habverővel verd lágy habbá. Ezzel a kétféle krémmel és a mandulalapocskákkal díszítsd a tortát.

