

Nyári zápor torta



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Piskótatészta:

3 tojás (közepes méretű)
150 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 evőkanál kakaópor (cukrozatlan)
1 teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
200 g darált dió vagy mogyoró

Krém:

1 meggybefőtt (nettó tömeg 350 g)
400 ml meggylé (a befőttből, vízzel hígítva)
3 banán (közepes méretű)
1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**
200 ml hideg tejszín
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**

Elkészítés:

A tojásokat egy keverőtálban konyhai robotgéppel a legmagasabb fokozaton 1 perc alatt habosra verjük. A cukorban elvegyítjük a vanillincukrot és a tojáshabhoz keverjük. Elvegyítjük a kakaóport és a sütőport, és alacsony fokozaton a masszába keverjük. Végül hozzáadjuk a darált diót vagy mogyorót. A tésztát egy csatos tortaformába (26 cm átmérőjű, az alján kivajazott és sütőpapírral letakart) öntjük, elegyengetjük és megsütjük.

Alsó- és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)
Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)
Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)
Sütési idő: kb. 25 perc



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

Sütés után a süteményt egy sütőrácsra borítjuk, hagyjuk kihűlni, majd lehúzzuk az aljáról a sütőpapírt. Egy tortatálra helyezük, és köré csatoljuk a forma oldalát.

A meggyet lecsöpögtetjük, a levét felfogjuk, és vízzel 400 ml-re egészítjük ki. A banánokat meghámozzuk, felszeleteljük, és a tortalapon egyenletesen elosztjuk. A pudingporból cukor nélkül a meggylé felhasználásával pudingot főzünk, majd belekeverjük a meggyet. A pudingot a banánkarikákra szedjük, elegyengetjük, és 1 órára hideg helyre tesszük.

Eltávolítjuk a tortaformát. A tejszínt a vanillincukorral és habfixálóval kemény habbá verjük, 3 evőkanányi mennyiséget egy nyomózsákba töltünk, és villámokat rajzolunk a torta tetejére. A maradék habbal bevonjuk a torta oldalát.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu