

Sárgabarackos - csokis torta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Krém:

- 1 konzerv felezett sárgabarack (lecsöpögtetve 240 g)
- 350 ml sárgabaracklé (a konzervből, vízzel hígítva)
- 2 evőkanál porcukor
- 400 ml hideg tejszín
- 1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**
- 1 tasak **Dr. Oetker Instant Zselatin fix**
- 1 tasak **Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor**

Piskótatészta:

- 4 tojás (közepes méretű)
- 150 g porcukor
- 1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
- 100 g búzaliszt
- 1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládéízű**
- 1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

Elkészítés:

A sárgabarackot egy szitában jól lecsöpögtetjük, a levet felfogjuk, és vízzel 350 ml-re egészítjük ki. A gyümölcsöt kis darabokra vágjuk. A pudingport a cukorral, tej helyett, a 350 ml konzervlével a tasakon található leírás szerint elkészítjük. Egy nagy tálba öntjük, tetejére fóliát helyezünk, hogy ne bőrsödjön.

A tésztához a tojásokat egy keverőtálban konyhai robotgéppel habosra verjük. A cukorban elvegyítjük a vanillincukrot, és keverés közben két részletben a tojáshoz keverjük. A lisztben elvegyítjük a pudingport és a sütőport, és a masszába szitáljuk. Jól összedolgozzuk.

A tésztát egy kivajazott és sütőpapírral bélelt tepsibe szedjük (30 x 40 cm), és azonnal megsütjük.



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

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

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

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12 perc

Sütés után a süteményt egy sütőrácsra borítjuk és hagyjuk kihűlni. A piskótalapot kétfelé vágjuk úgy, hogy két darab 20x30 cm-es lapot kapjunk.

Az egyik lapból szíveket szaggattunk ki.

A hideg tejszínt a Bourbon vaníliás cukorral és a zselatin fixszel a tasakon található leírás szerint kemény habbá verjük. A kihűlt pudingot konyhai robotgéppel átkeverjük, majd óvatosan beleforgatjuk a tejszínhabot. 4 evőkanányi krémet a díszítéshez egy nyomózsákba töltünk. Félreteszünk 3 evőkanányi sárgabarack-kockát, a maradékot a krémbe keverjük. A krémet a teli piskótalapra kenjük, ráfektetjük a kiszaggatott lapot, és kicsit rányomkodjuk. A szív alakú lyukakba elosztjuk a maradék gyümölcsöt, majd ízlésesen ráfektetjük a kiszaggatott szíveket. A nyomózsák segítségével feldíszítjük a süteményt. Legalább 3 órára hűtőszekrénybe tesszük.

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