

Epres-túrós torta



Tapasztalatot kíván

(kb. 12 szelethez)

Hozzávalók:

Tésztához:

125 g búzaliszt
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**
50 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
75 g lágyvaj vagy margarin
1 evőkanál hideg víz

Piskótához:

3 közepes méretű tojás
125 g porcukor
80 g búzaliszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**

Töltelékhez:

50 g eperlekvár

Krémhez:

400g földieper
250 g túró (40% zsírtartalmú)
75 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 db citrom reszelt héja
1 db citrom leve
6 lap **Dr. Oetker Lapzselatin**
300 g hideg tejszín



Díszítéshez:

100 g darabolt mandula
350 g földieper
1 tasak **Dr. Oetker Tortazselé piros**
300 ml víz
100 g hideg tejszín

Sütéshez:

Kevés vaj, sütőpapír, sütőforma (26 cm átmérőjű)

Előkészítés:

A sütőformát kivajazzuk, a sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

Tészta:

Egy keverőedényben a sütőport a liszthez szitáljuk, hozzáadjuk a maradék hozzávalót, és konyhai robotgép segítségével először alacsony majd legmagasabb fokozaton egyenletes masszává keverjük. A tésztát a sütőformán elnyújtjuk, egy villa hegyével megszurkáljuk, és a sütőforma keretét ráhelyezzük.

A sütőformát a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)
Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)
Gáz: 3-4 fokozat (előmelegítve)
Sütési idő: kb. 15 perc

Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

A sütőformát időközben megtisztítjuk, és sütőpapírral béleljük.

A mandulát teflonedényben zsiradék nélkül aranybarnára pirítjuk, és egy tányérban hagyjuk kihűlni. A sütési hőmérsékletet csökkentjük.

Piskóta:

A tojást keverőedényben a konyhai robotgép legmagasabb fokozatán 1 percre habosra keverjük. A cukrot a vanillincukorral összekeverjük, és a masszát további 2 percre keverjük. A lisztet, sütőport, pudingport összekeverjük, és rövid ideig a konyhai robotgép legalacsonyabb fokozatán keverjük. A masszát a sütőformában egyenletesen elosztjuk.

A sütőformát a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 20 perc

Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

A piskótát vízszintesen elfelezzük. A korábban megsütött tésztalapot egy tortás tányérra helyezük, eperlekvárral megkenjük, a tésztalap köré tortagyűrűt helyezünk, a félbevágott piskóta lapot vágással felfelé ráhelyezzük, és enyhén megnyomjuk.

Krém:

A földiepret megmossuk, megtisztítjuk, és kis kockákra vágjuk. A zselatint a tasakon feltüntetett utasítás szerint beáztatjuk. A túrót, cukrot, vanillincukrot, citromhéjat és a citromlevet összekeverjük. A tejszínt kemény habbá felverjük, és a zselatint a tasakon feltüntetett utasítás szerint elkészítjük. Először 4 evőkanál túrót adunk a zselatinhoz, majd a maradék túrót is hozzákeverjük. Amint a massa zselésedni kezd, hozzáadjuk a tejszínt, végül a földiepret. A krémet a tortagyűrűbe a piskótalapra töltjük, majd a felső piskótalapot is ráhelyezzük. A tortát legalább 3 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

Díszítés:

A földiepret megmossuk, megtisztítjuk, és vékony szeletekre vágjuk. Tetőcserépszerűen a tortára helyezük. A tortaszelét a tasakon feltüntetett utasítás szerint elkészítjük, és az eperszemeken egyenletesen eloszlatjuk. A tejszínt kemény habbá felverjük, és a tortát díszítjük. A mandulaszemekkel a torta szélét díszítjük.



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