

Borkrémes mini gyümölcstorták



Kis gyakorlat szükséges

(Kb. 12 darab)



Hozzávalók:

Krémhez:

3 levél **Dr. Oetker Lapzselatin**
1 tasak **Dr. Oetker Eredeti puding tejszín**
375 ml száraz fehérbor
4 evőkanál cukor
1 citrom reszelt héja
250 g ricotta vagy mascarpone sajtkrém

Tésztához:

2 tojás (közepes méretű)
60 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 citrom szűrt leve
60 g búzaliszt
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
20 g **Dr. Oetker Gustin Étkezési keményítő**

Díszítéshez:

Kb. 500 g fehér és kék szőlő vegyesen

Előkészítés:

A sütőformákat kivajazzuk, majd félretesszük. A sütőt előmelegítjük. A szőlőszemeket megmossuk, lecsöpögtetjük és félbevágjuk.

Elkészítés:

A zselatint a tasakon lévő használati utasítás szerint beáztatjuk, és félretesszük. A pudingot a tasakon lévő használati utasítás szerint, de 375 ml bor és 4 evőkanál cukor hozzáadásával elkészítjük. A zselatinlapokat kinyomkodjuk, a még forró pudinghoz keverjük, majd közvetlenül a pudingot alufóliával letakarjuk.

A tojásokat egy keverőedénybe tesszük, és konyhai robotgép legmagasabb fokozatán 1 percig keverve habosra keverjük. A cukrot a citrom szűrt levélével elkeverjük, a vanillincukorral együtt a tojáshoz adjuk, majd konyhai robotgéppel sima tésztává keverjük. A lisztet a sütőporral és a keményítővel elkeverjük, a tésztához szitáljuk, majd a konyhai robotgép legalacsonyabb fokozatán rövid idő alatt elkeverjük.

A tésztát az előkészített sütőformában egy kanál segítségével elosztjuk, majd a sütő középső részébe toljuk, és a süteményeket megsütjük.

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

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12 perc

A megsült tortákat a sütőformából kivéve egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

A kihűlt pudingot átkeverjük, hozzáadjuk a citromhéjat, a ricottát és jól elkeverjük. A krémet egy nyomózsákba töltjük, a kihűlt torták tetején egyenletesen elosztjuk, végül az előkészített szőlőszemekkel díszítjük. Tálalásig min. 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.

Tipp:

A tortácskákat bor helyett pezsgő vagy almalé felhasználásával is elkészíthetjük.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu