

Mentás-narancsos torta



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 10 szelet)

Hozzávalók:

Tésztához:

100 g lágy vaj vagy margarin
80 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
2 tojás (közepes méretű)
100 g búzaliszt
20 g **Dr. Oetker Gustin Étkezési keményítő**
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
2 evőkanál tej

Krémhez:

50 g mentolos csokoládé
1 tasak **Dr. Oetker Aranka Krém vaníliaízű**
1 narancs reszelt héja
100 ml hideg tej
150 ml tejszín
1 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**
2 narancs
100 ml narancslé

Díszítéshez:

50 g mentolos csokoládé
kevés **Dr. Oetker Decor Porcukor vaníliaízű**

Előkészítés:

A sütőformát (kb. 18 cm átmérőjű) kivajazzuk, és enyhén belisztezzük. A



sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A vajat egy keverőedényben konyhai robotgéppel habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a vanillincukrot. A tojásokat egyenként fél percig a legmagasabb fokozaton keverve a masszához adjuk. A lisztet a sütőporral és a keményítővel elkeverjük, a masszához szitáljuk, majd a tejet két részletben hozzáadjuk, és az egészet sima tésztává keverjük. A tésztát a sütőformába töltjük, tetejét egyenletesen elsimítjuk. 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: kb. 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 35 perc

A megsült süteményt 10 percig a sütőformában hagyjuk, majd egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.

A tortalapot vízszintesen kettévágjuk, és az alsó lapot egy tortatálra helyezzük.

A narancsokat meghámozzuk, kis cikkekre szeleteljük, kb. 8 cikkelyt a díszítéshez félreteszünk, a többit apró darabokra vágjuk.

A mentolos csokoládét apró darabokra vágjuk. Az Aranka krémet a tasakon lévő használati utasítás szerint, de 100 ml tej és 150 ml tejszín felhasználásával elkészítjük, hozzákeverjük a habfixálót, majd hozzáadjuk a csokoládédarabokat, a reszelt narancshéjat és a narancs darabokat is. A krémet 15 percre a hűtőszekrénybe helyezzük.

A narancslével a tortalapok belső felét lecsorgatjuk. A krémet az alsó tortalapon egyenletesen elosztjuk, tetejét elsimítjuk, és ráhelyezzük a felső tortalapot. Díszítéshez a csokoládé kockákat átlós irányban kettévágjuk, és hegyes sarkuknál fogva körben a tortába szúrjuk. A tortát a félretett narancsszeletekkel tetszés szerint díszítjük. Végül vaníliaízű porcukorral meghintjük.

Tippek:

Narancs helyett kb. 175 g mandarint is használhatunk.

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

