

Rumos-szilvás sörtorta



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Tészához:

120 g lágy vaj vagy margarin
200 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 késhegynyi őrölt fahéj
1 késhegynyi őrölt szegfűszeg
2 tojás (közepes méretű)
400 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Sütőpor**
250 ml barna sör

Krémhez:

400 g vegyes erdei gyümölcs (mélyfagyasztott)
400 g aszalt szilva
100 g porcukor
250 ml rum
Kevés víz
2 tasak **Dr. Oetker Tortazselé (színtelen)**
200 ml hideg habtejszín
1 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
Kevés őrölt fahéj

Előkészítés:

A fagyasztott gyümölcsöt felengedjük, jól lecsepegtetjük. A kapcsos sütőformát (24-26 cm-es átmérőjű) kivajazzuk, és sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:



A vaját egy keverőedényben konyhai robotgéppel habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a fűszereket. A tojásokat egyenként fél percre a legmagasabb fokozaton keverve a masszához adjuk. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és két adagban a sörrel felváltva a konyhai robotgép középső fokozatán a masszához keverjük. A tésztát a sütőformában egyenletesen elosztjuk, tetejét 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. 45 perc

A megsült süteményt a sütőkeretet eltávolítva egy sütőrácson hagyjuk kihűlni. Majd a sütőpapírt óvatosan eltávolítjuk, és a süteményt vízszintesen három egyenlő részre vágjuk.

Az aszalt szilvát apróra vágjuk. Hozzáadjuk a cukrot, a rumot, és legalább egy órán át a rumban ázni hagyjuk. Az alsó tortalapot egy tortatálra helyezük, és a megtisztított sütőkeretet újra köré helyezük. A tejszínt a vanillincukorral, a fahéjjal és a habfixálóval kemény habbá verjük.

A rumba áztatott gyümölcsöt lecsöpögtetjük, levét felfogjuk. A gyümölcsléhez annyi vizet adunk, hogy félliternyi folyadékot kapjunk. A tortaszelét a tasakon lévő használati utasítás szerint a gyümölcslé felhasználásával elkészítjük, és azonnal hozzáadjuk a szilvát és az erdei gyümölcsöket. Az így kapott zselés massa felét az alsó tortalapon egyenletesen elosztjuk. Ráhelyezzük a középső tortalapot, és a tejszínt elsimítjuk rajta. Végül az utolsó tortalapot is ráhelyezzük, és a maradék zselés masszát elosztjuk rajta. A tortát legalább egy órára a hűtőszekrénybe helyezük.

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