

Ananászos-mézes torta



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 12 szelet)

Hozzávalók:

Tésztához:

1 friss ananász
125 g méz
200 g porcukor
1 citrom reszelt héja
150 g lágy vaj vagy margarin
2 tojás (közepes méretű)
300 g búzaliszt
3 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
1 evőkanál mézeskalács fűszerkeverék
100 g darált mandula

Krémhez:

200 ml hideg habtejszín
1 tasak **Dr. Oetker Aranka Krém vaníliaízű**
50 ml brandy / borpárlat
250 ml joghurt
1 citrom reszelt héja

Ezenkívül:

2 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**
1 evőkanál porcukor
400 ml hideg habtejszín

Előkészítés:

Az ananászt meghámozzuk, felkockázzuk, 100 g-ot a tésztához, 150 g-ot a krémhez, 150 g-ot díszítéshez félreteszünk. A kapcsos sütőformát (26



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

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

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

cm átmérőjű) kivajazzuk, az alját sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A mézet, a cukrot, a citromhéjat és a vaját egy főzőedényben összeolvasztjuk. Majd egy keverőedénybe öntjük, kicsit hűlni hagyjuk. Majd fokozatosan hozzáadjuk, először a tojásokat, majd a sütőporral elkevert lisztet, és a fűszerkeveréket. Végül hozzákeverjük a mandulát és az ananászcockákat. A tésztát a sütőformába töltjük, tetejét elsimítjuk, majd a sütőformát a sütő alsó harmadába toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 150 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 2. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 45-50 perc

A megsült süteményt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. A kihűlt tésztát vízszintesen három egyenlő részre vágjuk.

A krémhez a tejszínt kemény habbá verjük. Az Aranka krémet a tasakon lévő használati utasítás alapján, de 250 ml joghurttal és a borpárlattal elkészítjük, citromhéjjal ízesítjük. Majd hozzákeverjük a félretett 150 g ananászt és a tejszínhabot.

Az alsó tortalapot egy tortatálra helyezzük, a krém felét a tortalap tetején elsimítjuk, majd ráhelyezzük a középső tortalapot, és a műveletet megismételjük. Végül a felső tortalapot a krémre helyezzük, és tortát egy órára hűtőszekrénybe helyezzük.

A tejszínt a habfixálóval és a cukorral kemény habbá verjük. A tortát a hűtőszekrényből kivéve a tejszínhabbal beborítjuk, a félretett ananással díszítjük.

Tipp:

A recept friss ananász helyett konzerv ananással is elkészíthető.

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