

Tavaszi zöldséges torta



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 6 darab)

Hozzávalók:

Tésztához:

125 g búzaliszt
Késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**
Fél teáskanál só
Kevés frissen őrölt bors és fűszerpaprika ízlés szerint
1 tojássárgája (közepes méretű)
75 g lágy vaj vagy margarin
50 g reszelt sajt
1 és fél evőkanál aprított petrezselyem vagy metélőhagyma

Töltelékhez:

Fél fej saláta (ízlés szerint fejes-, tölgyfa vagy Lollo Rosso saláta)
200 g cikória
250 g cherry paradicsom
Só ízlés szerint
Kevés frissen őrölt bors ízlés szerint
200 g garnélarák
Kevés vaj és frissen őrölt bors, só

Mártáshoz:

125 ml tejföl
Zöldfűszer keverék ízlés szerint
1 evőkanál ecet
1 csipet cukor
Só, frissen őrölt bors ízlés szerint
1 evőkanál aprított petrezselyem

Előkészítés:



A sütőformákat (kb. 10 cm átmérőjű tortaforma) kivajazzuk. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet egy keverőtálba szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgép dagasztó spiráljával először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton jól összedolgozzuk.

A tésztát enyhén lisztezett munkalapon még egyszer átgyúrjuk, majd 3 mm vékonyra nyújtjuk. 9 cm átmérőjű köröket vágunk a tésztába, majd a tésztát az előkészített formába fektetjük. A maradék tésztát jól összegyúrjuk, 6 részre osztjuk, mindegyiket vékony hengerré sodorjuk. A csíkokat a tortaforma szélére nyomkodjuk. A tészta alját villával néhányszor megszurkáljuk, majd a sütőformákat a sütő középső részébe toljuk, és a tésztát megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 190 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 170 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 25 perc

A megsült tésztát a formában hagyva egy sütőrácsra tesszük, és hagyjuk kihűlni.

A zöldségeket jól megmossuk, lecsöpögtetjük. A saláta leveleket a kihűlt tésztára fektetjük. A többi zöldséget tetszés szerint apróra vágjuk, sóval és borssal fűszerezzük, majd a salátára fektetjük. Egy serpenyőben a vajat megolvasztjuk, majd a garnélát a vajon megpirítjuk, ízlés szerint sóval, borssal fűszerezzük.

A mártáshoz a tejfölt a többi hozzávalóval elkeverjük, meglocsoljuk vele a zöldségeket, majd a tetején a garnélákat elosztjuk.

Tipp:

Elkészíthetjük a tortát egy nagyobb 26 cm-es átmérőjű sütőformában is.

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