

Feketeerdő torta



Könnyen elkészíthető

Gyúrt tésztához

125 g búzaliszt
1 késhegynyi **Dr Oetker Sütőpor**
50 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
75 g lágy vaj vagy margarin

Piskótához

4 közepes méretű tojás
100 g porcukor
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
100 g búzaliszt
Fél csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**
25 g **Dr. Oetker Gustin Étkezési Keményítő**
15 g kakaópor (cukrozatlan)

Meggylé (locsoláshoz):

50 ml víz
100 g porcukor
3 evőkanál meggylé (30 ml)

Meggyzselé:

1 üveg meggybefőtt (350 g)
1 tasak **Dr. Oetker Tortazselé piros**
30 g cukor
250 ml meggylé (a befőtt levéhez kevés vizet hozzáadunk)
1 csapott teáskanál őrölt fahéj

Tejszín töltelékhez:



700 g hideg tejszín
50 g cukor
8 lap **Dr. Oetker Lapzselatin fehér**
100 ml meggylé

Ezen kívül:

3-4 evőkanál vörös színű lekvár (pl: meggy)

Díszítéshez:

300 g hideg tejszín
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**
1 tasak **Dr. Oetker Habfixáló**
Csokoládéreszelék

Előkészítés:

A sütőformát kivajazzuk, sütőpapírral (24 cm átmérő) az alját kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

Gyúrt tészta:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először alacsony majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát kinyújtjuk, egy villa hegyével többször megszúrjuk majd a sütőformába helyezzük.

A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felsőfűtés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 3-4 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 15 perc

Sütés után a tésztát a sütőformából eltávolítjuk, és egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni. A sütőkeretet megtisztítjuk és a formát újra előkészítjük.

Piskóta:

A tojásokat egy keverőedényben konyhai robotgép legmagasabb fokozatán habosra keverjük. A cukrot a vanillincukorral elkeverjük majd apránként hozzáadjuk a felvert tojáshoz és a masszát további két percig verjük. A lisztet, sütőport, Gustint és a kakaóport összekeverjük és konyhai robotgép legalacsonyabb fokozatán belekeverjük a masszába. A tésztát egy sütőformában egyenletesen elsimítjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felsőfűtés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 3-4 fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 30 perc

Sütés után a tésztát a sütőformából eltávolítjuk, sütőrácson hagyjuk kihűlni.

A kihűlt piskótatésztát vízszintesen kétszer elvágjuk. A vízben feloldjuk a cukrot és rövid ideig főzzük. A szirupot 10 percig hűlni hagyjuk, majd hozzákeverjük a meggy levét.

Meggyzselé:

A meggyet egy szűrőn lecsöpögtetjük. A meggy levét felfogjuk és 250 ml-nyit kimérünk. 16 szem meggyet a díszítéshez félreteszünk. A tortazselét a tasakon feltüntetett utasítás szerint, a meggy levének felhasználásával, elkészítjük. Hozzáadjuk a fahéjat. A lecsöpögtetett gyümölcsöt hozzákeverjük és picit lehűtjük.

Tejszín töltelék:

A lapzselatint a tasakon feltüntetett utasítás szerint beáztatjuk, feloldjuk, majd hozzáadjuk a meggy levét. A tejszín a cukorral kemény habbá verjük. Amint a zselatinos massa zselésedni kezd hozzáadjuk a tejszín.

A gyúrt tésztát egy torta tányérra helyezzük, a lekvárral megkenjük, ráhelyezzük az alsó piskótalapot, és enyhén megnyomjuk. A megtisztított tortagyűrűt a sütemény köré helyezzük. A szirup 1/3 részével meglocsoljuk a tésztát. Egy teáskanál segítségével a meggyzselét két kör alakban a tortalapra halmozzuk, úgy, hogy a körök között és a torta peremén 2-3 cm-es részt szabadon hagyunk. A tejszín nagyobb felét

tortadíszítő zsákba töltjük, és a meggyzselé közötti területet megtöltjük. Ráhelyezzük a középső tortalapot, és enyhén megnyomjuk. A tortalapot újra meglocsoljuk a szirup harmadával, majd a maradék tejszínt egyenletesen elsimítjuk rajta. A felső piskótalapot ráhelyezzük, enyhén megnyomjuk a maradék sziruppal és legalább 3 órára (legjobb egy éjszakára) hűtőszekrénybe helyezzük.

A tortagyűrűt eltávolítjuk. A tejszínt a vanillincukor és a habfixáló hozzáadásával kemény habbá verjük. Egy tortadíszítő zsákba 5 evőkanálnyi tejszínt teszünk. A maradék tejszínt a tortán egyenletesen elsimítjuk. A félretett meggyzsemekkel és tejszínnel dekoratívan díszítjük, csokoládéreszeléssel megszórnuk a közepét.

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