

Almás túrótorta

Páratlan íz kombináció almával és túróval

kb. 24 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Kelt tészta: A lisztet az élesztővel egy keverőtálban alaposan összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kb. 2 perc alatt sima tésztává dolgozzuk. A tésztát a tepsiben egyenletesen kinyújtjuk.

A tészta tetejére: Meghámozzuk az almát, eltávolítjuk a magházat és deszkán hosszában kb. 1/2 cm vastag szeletekre vágjuk.



Hozzávalók:

A 40x30 cm-es magasfalú tepséhez:

sütőpapír

A tésztához:

375 g búzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő

50 g lágy margarin

50 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

2 db tojás (közepes méretű)

100 ml tej

A tészta tetejére:

1,5 kg alma

4 db tojásfehérje (közepes méretű)

150 g cukor

4 db tojássárgája (közepes méretű)

750 g túró (sovány)

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

2 tk. őrölt fahéj

200 g habtejszín

50 ml tej

3 ek. Dr. Oetker Étkezési keményítő

A díszítéshez:

kb. 100 g eperlekvár (lágycukor)

Kiszúrókkal tetszőleges motívumokat pl. alma szúrunk ki, majd félretesszük. A maradék almadarabokat kis kockákra vágjuk.



A tojásfehérjét a cukor 1/3-ad részével nagyon kemény habbá verjük. A tojássárgáját a maradék cukorral, a túróval, a vanillincukorral, a fahéjjal, a tejszínnel és a tejjel konyhai robotgéppel (habverő) egy nagy keverőtálban, legmagasabb fokozaton 1 perc alatt simává keverjük. Belekeverjük a 3 evőkanál étkezési keményítőt, majd óvatosan hozzákeverjük a tojáshabot. Végül hozzáadjuk az almadarabkákat is. Az így kapott masszát elosztjuk a tésztán. Az almaformákat elhelyezzük a tölteléken, kicsit belenyomkodjuk és a sütő középső részén megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 45 - 50 perc

A süteményt a tepsiben sütőrácsra hagyjuk kihűlni. A gyümölcskrémet kis lábasban röviden felforraltjuk, végül egy teáskanál segítségével óvatosan elosztjuk az almamotívumokon.