

# Csokoládés áfonyatorta

Csokoládés varázslat áfonyával

kb. 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A piskótához:

5 db tojás (közepes méretű)  
150 g porcukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
150 g búzaliszt  
1,5 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor  
3 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó  
sütéshez

### A krémhez:

400 g vörösfayona  
600 ml hideg tejszín  
2 tasak Dr. Oetker Expressz Zselatin  
fix  
3 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

### A díszítéshez:

100 g Dr. Oetker Tortabevonó ét

## 1 Előkészítés:

A tepsit kikenjük margarinnal és sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Piskóta:** A tojásokat egy keverőedényben konyhai robotgép (habverő) legmagasabb fokozatán 1 percre habosra keverjük. A cukrot és a vanillincukrot összekeverjük, a masszához adjuk és további 2 percre keverjük. A lisztet, a sütőporral és a kakaóporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk, majd konyhai robotgép legalacsonyabb fokozatán 2 adagban a masszához keverjük. A masszát a kapcsos sütőformában (26 cm Ø) egyenletesen elsimítjuk. A sütőformát a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Alupra**

**sütés: kb. 22 - 25 perc**

Sütés után a sütőforma keretét eltávolítjuk, a süteményt sütőpapírral bélelt sütőrácon hagyjuk kihűlni. A sütőpapírt óvatosan eltávolítjuk. Miután a piskóta kihült vízszintesen kettévágjuk. Az alsó tortalapot egy tortás tányérra helyezzük. A kapcsos sütőkeretet megtisztítjuk és visszahelyezzük a piskótalap köré.

**Krém:** Két evőkanálnyi áfonyát a díszítéshez félreteszünk. A maradék áfonyát az alsó tortalapon egyenletesen elszórjuk. A tejszínt a zselatin fix-szel a tasakon lévő utasítás szerint kemény habbá verjük. Jó 4-5 evőkanálnyi tejszínt félreteszünk. A maradék krémet az áfonyarétegen elsimítjuk, majd a felső tortalapot ráhelyezzük. A félretett krémmel bevonjuk. A tortát min. 2 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

**Díszítés:** A tortabevonót gőz felett megolvasztjuk, majd egy sütőpapírra csurgatjuk és egy kb. 40 x 20 cm-es lappá simítjuk. Egy azonos nagyságú sütőpapírral lefedjük és enyhén rányomjuk. (1. kép).



A sütőpapírt feltekerjük, (2. kép) és a hűtőszekrénybe helyezzük.



Tálalás előtt a kapcsos sütőformát eltávolítjuk. A sütőpapírba tekert tortabevonót kitekerjük, így kapott csokoládéforgáccsal (3. kép) és az áfonyával a tortát ízlés szerint díszítjük.

