

# Fekete-fehér túrótorta

A kakaó és a vanília páratlan kombinációja

kb. 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



## Hozzávalók:

**Csatos tortaformához (Ø 24 cm):**  
sütőpapír

## Morzsasütihez:

230 g búzaliszt  
180 g cukor  
150 g margarin (hűtött)  
20 g Dr. Oetker Fekete zsírszegény kakaópor  
20 g Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez  
2 csipet só

## Töltelékhez:

1000 g túró (többször áttörve)  
250 ml habtejszín (30% zsírtartalmú)  
200 g cukor  
4 db tojás (M-es)  
2 tk. Dr. Oetker Bourbon Vanília paszta  
20 g búzaliszt  
20 g Dr. Oetker Étkezési keményítő

## 1 Előkészítés:

A tortaforma alját sütőpapírral béleljük, a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)  
Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

**2 Elkészítés:****Morzsatészta:**

A morzsasüti hozzávalóit egy keverőtálba tesszük, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) morzsalékosra dolgozzuk. A morzsa 2/3-ad részét a tortaforma aljára adagoljuk és egy kanál segítségével egyenletesen lenyomkodjuk, majd a sütő középső részébe tesszük. A morzsalapot kb. 15 perc alatt elősütjük.

**Töltelék:**

A töltelék hozzávalóit egy keverőtálba tesszük, és az egészet konyhai robotgéppel (habverő) sima krémmé dolgozzuk. A kész masszát az elősütött tortalapra öntjük, majd a tetejét megszórjuk a maradék (1/3-ad) morzsatésztaival. A süteményt visszatesszük a sütő középső részébe és további kb. 20 percig sütjük.

Ezután a sütő hőmérsékletét lecsökkentjük, és a tortát kb. 1 óra alatt készre sütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 160 °C

Légkeveréses sütés: kb. 140 °C

Sütési idő: kb. 55-60 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A sütőt kikapcsoljuk, a sütő ajtaját kinyitjuk és a tortát a sütőben hagyjuk kihűlni. Kihűlés után a tortát fogyasztásig hűtőszekrényben tároljuk.