

Mézeskalács-figurás torta

Dekoratív tortacsoda mézeskaláccsal

kb. 10 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● up to 80 Min.



1 Előkészítés:

A tortaformát kivajazzuk és sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Piskótatészta:

A tojásokat meleg (nem forrásban lévő) vízzel egy keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) legmagasabb fokozaton 1 perc alatt habosra felverjük. Keverés közben a cukrot és a vanillincukrot beleszórjuk, és a masszát további 2 perc alatt felverjük. A lisztet a sütőporral, az étkezési keményítővel, a kakaóporral és a fűszerekkel összekeverjük, és röviden a legalacsonyabb fokozaton a masszába keverjük. A tésztát a csatos tortaformában elsimitjük. A formát rácson a sütő alsó felébe toljuk.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Alulra
sütés: kb. 30 - 35 perc**

A csatos tortaforma szélét leoldjuk és eltávolítjuk. A tortalapot sütőpapírral letakart rácstra borítjuk. A forma alját eltávolítjuk, és hagyjuk kihűlni. A kihűlt formát megtisztítjuk, majd az alját kivajazzuk.

Hozzávalók:

Csatos tortaformához (20 cm Ø):

zsiradék
sütőpapír

Tepsihez:

sütőpapír
kiszúró (erdei állatos)

Piskótatésztahoz:

3 db tojás (M-es)
3 ek. forró víz
100 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
75 g búzaliszt
1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor
75 g Dr. Oetker Étkezési keményítő
1 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez
1 kk. őrölt fahéj
0,5 kk. őrölt szegfűszeg
őrölt gyömbér

Gyúrt tésztához:

140 g búzaliszt
1 késhegynyi Dr. Oetker Sütőpor
50 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
100 g lágy vaj vagy margarin
1 kk. őrölt fahéj
0,5 kk. szegfűszeg

Töltelékhez:

kb. 300 g vörös áfonya dzsem
1 tasak Dr. Oetker Csokoládés Tortakrém
200 ml hideg habtejszín
200 ml hideg tej

Bevonáshoz:

1 tasak Dr. Oetker Tejszínes-Vaníliás Tortakrém
200 ml hideg habtejszín
200 ml hideg tej

3 Gyúrt tészta:

A tepsit sütőpapírral béleljük. A lisztet sütőporral keverőtálban összekeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dolgozzuk. A tészta 1/3 részét enyhén lisztezett munkafelületen vékonyra nyújtjuk. Kiszúrókkal különböző erdei állatos motívumot szúrunk ki, a tepsibe tesszük és a sütő középső részében megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**Légkeveréses: kb. 180 °C****Sütési beállítás: Középre****sütés: kb. 8 - 10 perc**

A kekszeket sütőpapírral együtt rácra húzzuk, és hagyjuk kihűlni. A maradék tésztát a formában tortalappá nyomkodjuk, és villával többször megszurkáljuk. A formát rácson a sütő középső részébe toljuk.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**Légkeveréses: kb. 160 °C****Sütési beállítás: Középre****sütés: kb. 12 - 15 perc**

A tortaforma szélét lecsatoljuk és eltávolítjuk. A tortalapot hosszú késsel leválasztjuk a tortaforma aljáról, de a formával együtt, rácson hagyjuk kihűlni.

4 Töltelék:

A gyúrt tésztából készült tortalapot egy tortatálra tesszük, és 1 evőkanál dzsemmel megkenjük. A piskóta tortalapot kétszer átvágjuk vízszintesen, és az alsót a gyúrt tortalapra tesszük. A csokoládés tortakrémet a tejszínnel és a tejjel a csomagoláson található leírás alapján elkészítjük. A krémet nagy kerek csövű nyomózsákba (kb. 15 mm ø) töltjük. A szélétől kezdve, egymástól kb. 2 cm távolságra két kört rajzolunk, és a közepét kitöltjük. A köztes területeket az áfonyadzsem felével megtöltjük (1. ábra). Rátesszük a másik tortalapot, és kissé megnyomkodjuk, majd ugyanúgy tortakrémmel és a dzsemmel megtöltjük. A felső tortalapot rátesszük, és megnyomkodjuk. A tejszínes-vaníliás tortakrémet a tejszínnel és a tejjel a csomagoláson található leírás alapján elkészítjük. A tortát teljesen bekenjük a krémmel, majd díszítjük.



5 **Díszítés:**

A kekszeket csokoládés dekortollakkal díszítjük. A tortabevonót a leírás szerint felolvasztjuk, majd az egyik sarkát kissé kivágjuk. A torta tetejének szélét a tortabevonóval körbe csorgatjuk és kb. egyforma távolságokra hagyunk cseppeket a torta szélén lefolyni.