

Mikulástorta

Ínycsiklandó finomság kreatív megoldásokkal

kb. 12 szelet



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



1 Előkészítés:

A sütőformát sütőpapírral béleljük, és a sütőt előmelegítjük.

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

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Hozzávalók:

Csatos tortaformához (Ø 26 cm):
sütőpapír

Tésztához:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét
100 g búzaliszt
3 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor
150 g lágy vaj vagy margarin
100 g őrölt mandula
2 ek. Dr. Oetker Holland Kakaó
sütéshez
150 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
5 db tojás (M-es)

Töltelékhez:

100 g mogyorókrém
(szobahőmérsékletű), pl. Nutella®

Díszítéshez:

kb. 100 g Dr. Oetker Marcipán
1 púpozott ek. porcukor
1 kevés piros ételszínezék
2 - 3 tk. mogyorókrém
1 tubus Dr. Oetker Díszítő Cukormáz
fehér
dekor cukorszemek
kb. 3 ek. kókuszreszelék

2 Elkészítés:**Tészta:**

A lisztet a sütőporral és a kakaóporral egy keverőtálban összekeverjük. A tojásokat a cukorral és a vanillincukorral konyhai robotgéppel (habverő) kb. 2 perc alatt habosra keverjük, majd hozzáadjuk a megolvasztott tortabevonót, a margarint és a többi hozzávalót, konyhai robotgéppel (habverő) röviden a legalacsonyabb fokozaton összekeverjük, majd a legmagasabb fokozaton 2 perc alatt tovább keverjük. A tésztát az előkészített formába simítjuk, majd a formát a sütő alsó részébe lévő rácsra tesszük és a süteményt megsütjük.

Sütési idő: kb. 45-50 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

Kicsatoljuk és eltávolítjuk a forma szélét. A tortalapot sütőpapírral fedett rácsra borítjuk, hogy a díszítéshez a sima fele legyen felül. A tortalapot hagyjuk teljesen kihűlni.

Töltelék:

A tortalapot egyszer vízszintesen átvágjuk. Az alsó lapot tortatálra fektetjük, és mogyorókrémmel megkenjük. Rátesszük a felső tortalapot, és finoman rányomjuk.

Díszítés:

A marcipánt a porcukorral és az ételszínezékkel pirosra színezzük, majd porcukorral megszórt felületen kerek lappá (kb. 15 cm Ø) kinyújtjuk, majd 12 „tortaszeletre” vágjuk. A szeletek csúcsos részére a marcipánsapkáknak ragasztóanyagként egy kis mogyorókrémet kenünk. Rátesszük a sapkákat, és finoman rányomjuk. A marcipán maradékából kis orrokat formázunk. A szemeket és az orrokat dekortollal „ráragasztjuk”, és a sapkának készítünk pompont és peremet is. A dekortollban lévő maradékot a süteményre szakállként felvisszük, azonnal megszórjuk kókuszreszelékkel és finoman rányomkodjuk.