

# AZ ÜNNEPI MENÜ KIRÁLYNŐJE

Az adventi és karácsonyi asztal elképzelhetetlen édességek nélkül, decemberben kínálgatik is rengeteg alkalom arra, hogy felvonultassuk jól bevált kedvenceinket. Minden családban megvannak a megöröklött, kipróbált receptek, az ünnepi ebéd vagy vacsora tervezgetésekor azonban szívesen kísérletezünk valami új, különleges, látványos desszerttel. Íme két finom és elegáns torta a Zsidai Group cukrászüzeméből.

## SACHER (16 SZELETES)

- ♦ **Piskóta:**
- 8 tojás • 13 dkg liszt • 13 dkg kristálycukor
  - 13 dkg porcukor • 13 dkg vaj • 13 dkg 50 százalékos csokoládé
- .....
- Töltelék:**
- 55 dkg baracklekvár • 1 dkg zselatin • fél dl rum
  - 1 citromhéj • 1 narancshéj
  - 15 dkg 50 százalékos csoki a torta bevonásához

### Elkészítés:

A tojásokat kettéválasztjuk. A tojássárgáját habosítjuk a porcukorral. Beleöntjük az olvasztott vajat és csokoládét, majd felverjük a tojásfehérjét a kristálycukorral. A kettőt egymaműsítve lassan hozzászórjuk a lisztet. A piskótátésztát 24 cm-es átmérőjű tortaformába tesszük, és 170 fokos előmelegített sütőben 45 percig sütjük. Kihűlés után három részre vágjuk. A lekvárból egy keveset félreteszünk, a többit felforraljuk, majd hozzáöntjük a felolvasztott zselatint, a rumot és a reszelt citrom- és narancshéjat. Ezt a krémet a piskóták közé töltjük. A tetejét vékonyan bekenjük a maradék lekvárral, majd dermedés után a felolvasztott csokoládéval áthúzzuk.

## SÓS KARAMELLTORTA (16 SZELETES)

### Gluténmentes piskóta:

- 12 dkg porcukor • 12 dkg mandulaliszt • 13 dkg tojásfehérje
- 4 dkg kristálycukor • 1,5 dkg kakaópor

### Karamell mousse:

- 4 dkg cukor • 3 dkg glükózsirup • 5 dkg tejszín • 5 dkg vaj
- 1 tojássárgája • 2 dkg cukor • egy kevés víz • 6 dkg porzselatin
- 10 dkg tejszínhab

### Csokoládé mousse:

- 3 tojássárgája • 10 dkg étcsokoládé • 5 dkg kristálycukor
- 20 dkg tejszínhab • 1 dkg porzselatin

### Sóskaramell-betét:

- 15 dkg cukor • 7,5 dkg glükóz • 21 dkg tejszín
- 12 dkg sós mogyoró apróra vágva • 5 dkg vaj

### Karamell bevonó:

- 22 dkg cukor • egy kevés víz • 18 dkg tejszín • 2 dkg keményítő
- 1 dkg zselatin

### Elkészítés:

#### Piskóta:

A tojásfehérjét felverjük a kristálycukorral. A liszt, a porcukor és a kakaópor keverékét lassan, óvatosan hozzáadjuk. Két 24 cm-es átmérőjű kerek tortaformába szétosztjuk. 175 fokos előmelegített sütőben 10 percig sütjük.

### Karamell mousse:

A cukrot, a glükózt karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a tejszínt és a vajat. Megvárjuk, amíg kihűl. A tojássárgáját habosítjuk. Cukorból és kevés vízből cukorszirupot főzünk. A szirupot hozzáöntjük a felvert tojássárgájához, és kihűlésig habosítjuk. A zselatint kevés vízbe áztatjuk. A tejszínt habbá verjük. A karamellizált cukrot összekeverjük a tojássárgájával, majd a tejszínhabbal, és belcsurgatjuk a zselatint.

### Csokoládé mousse:

A tojássárgáját és a cukrot vízgőz fölött melegítjük. Amint elolvad a cukor, habosítjuk. Hozzáöntjük a felolvasztott csokoládét, a felvert tejszínhabot és a felolvasztott zselatint.

### Karamellbetét:

A cukorból és a glükózból karamellt készítünk. Hozzáöntjük a tejszínt és a vajat, utóljára pedig az apróra vágott sós mogyorót. Ha ez elkészül, akkor az egyik piskótalapra kenjük. Betesszük a hűtőbe, hogy megdermedjen.

### Karamellbevonó:

A cukrot és a vizet karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a tejszínt, keményítőt és a felolvasztott zselatint.

### Összeállítás:

1. A 24 cm-es formába alulra tesszük a sima piskótalapunkat.
2. Rátöltjük a karamell mousse-t.
3. Belehelyezzük a lehűlt második piskótalapot, amelyre a karamellbetétet kentük.
4. Majd rátöltjük a csokoládé mousse-t.
5. Az egész tortát a fagyasztóba tesszük és megdermesztjük.
6. Végezetül a karamellbevonóval leöntjük, áthúzzuk. ♦

