

HÁROM KÍVÁNSÁG FÁZISFOTÓK

A RECEPT 1 TORTÁRA ÍRÓDOTT. A KÉPEKEN 2 TORTÁT
KÉSZÍTETTÜNK, DUPLA MENNYISÉGGEL DOLGOZTUNK.



1. PISKÓTA

A dupla piskótából három karikát süттünk, az egyiket feleztük, kockáztuk a meggy töltelékhez.

- 187,5 g héjas fertőtlenített tojás (Capriovus)
- 150 g darált mandula (Békás)
- 45 g vaj (Békás)
- 75 g xilit (Békás)
- 30 g darált dió (Békás)
- 7,5 g chia mag (Bio Bolt)
- 45 g 100%-os rostos almalé
- 0,5 g szójababkarbóna
- 0,2 g só

A tojást a xilittel kihabosítjuk, a chia magot az almalével átpároljuk, majd még melegen beleadjuk a vaját.

Ha a tojás felhabosodott, a szárazanyaggal összekeverjük, végül belecsurgatjuk a chia mag koncentrátumot.

1 db 23 cm-es torta karikába, és 1 db 17 cm-es tortakarikába, 160 fokon 13 perc alatt készre süttjük.



2. MEGGY TÖLTELÉK

- 600 g magozott mirelit meggy (Békás)
- fél citrom héja (Zöld Farm)
- 5 g zselatin (Békás)

A mirelit meggyet kiolvasztjuk, lecsepegtetjük.

A megmaradt, 350 g meggyhúst átturmixoljuk, felfőzzük.

A lecsöpögött meggyléből 50 g-ban, a zselatint felmelegítjük, és a meggyhúshoz tesszük. Finomra reszelt citromhéjjal ízesítjük.

A 17 cm-es piskóta lapot, kb. 2x2 cm-es kockára vágjuk, majd a meggy öntettel összekeverjük, és a 23 cm átmérőjű piskótára rátesszük.



3. ANGOL KRÉM

- 100 g 2,8 %-os tej (Naszálytej)
- 20 g xilit (Békás)
- 20 g eritritol (Békás)
- 40 g tojás sárgája (Capriovus)

A tejet a xilittel és eritrittel felforraljuk, majd 80-85 fokon a sárgájával besűrítjük.



4. TÚRÓ KRÉM

- 180 g angolkrém
- 200 g göbös, félzsíros Gazda túró
- 200 g 33%-os tejszín (Békás)
- 10 g zselatin (Békás)
- 100 g 10 %-os görög joghurt (Békás)
- 20 g xilit (Békás)
- 20 g eritritol (Békás)
- negyed citrom héja (Zöld Farm)

A joghurtot a xilittel az eritritollal és a zselatinnal felmelegítjük. Belereszeljük a fél citrom héját, belekeverjük a kihűlt angol krémet, a túrót, és óvatosan összeforgatjuk a tejszínhabbal. A habos túrókrémet a meggyes részre kenjük.

A TORTA EBBEN A KÉSZÜLTSEGI
FÁZISBAN FAGYASZTHATÓ.



5. HABDÍSZ

- 70 g meggylé (lecsöpögött mirelit meggy leve, Békás)
- 40 g fehérje (Capriovus)
- 20 g xilit (Békás) 50 g xilit (Békás)
- 5 g zselatin
- 10 g citromlé
- 10 g víz

A tojásfehérjét a 20 g xilittel kemény habbá verjük. Az 50 g xilitet a meggylével, 145 fokra besűrítyük, majd a habbá vert fehérjébe keverjük.

Beleöntjük a citromlével és vízzel felmelegített zselatint.

A torta tetejére rátesszük és kenőkéssel hullámosra formázzuk.

Szakács fáklyával a tetejét megpirítjuk.

