

## MADÁRTEJ TORTA 2007

2 db 16 szeletes, 24 cm átmérőjű, 4,5 cm magas tortához

### Piskóta:

- margarin (Meistercreme) 0,25 kg
- porcukor 0,075 kg
- tojássárgája 0,1 kg
- tojásfehérje 0,175 kg
- cukor 0,175 kg
- liszt 0,22 kg
- sütőpor 0,005 kg
- keményítő 0,05 kg
- tejpör (zsíros) 0,05 kg

A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgáját. A fehérjét a cukorral nem túl erős habbá verjük, majd a kikevert margarinhoz fokozatosan hozzáadjuk. Lazán elkeverjük úgy, hogy a többi járulékos anyagot fokozatosan hozzáadjuk. Vigyázni kell, hogy a masszát ne keverjük le. Az előre becsomagolt karikába rakjuk a kész masszát, majd 165-170°C-os sütőbe. Kb. 45-55 percig sütjük. Vigyázni kell, hogy ne süssük túl, mert könnyen száraz lesz. A kisült karikát sütés után meghintjük kristálycukorral, majd megfordítjuk és kihűlésig úgy hagyjuk.

### Krém:

- tej (2,8%-os) 1 l
- tojássárgája 20 db (0,44 kg)
- vaníliarúd 3 db
- cukor 0,2 kg
- vaj 0,6 kg

A tej 2/3-ad részét 10 dkg vajjal és a vaníliával felforraljuk, majd a tej 1/3-ad részét, és a cukrot elkeverjük a tojássárgájával. Visszahelyezzük a tűzhelyre és 85°C-osra melegítjük úgy, hogy folyamatosan keverjük. Vigyázni kell, hogy ne fusson össze, mert a krém nem lesz sima. A lefőzött krémet behűtjük és a maradék 50 dkg felhabosított vajhoz fokozatosan hozzáadjuk. Vigyázzunk, hogy a krém ne váljon szét.

### Javaslat!

Ha a főzéskor még is összefut a tojás, akkor kézi mixerrel simára lehet keverni, így ha a vajhoz adagoljuk, még habosabb krémet kaphatunk. Ne lepődjünk meg, ha lágy a krém.

### **Díszítés (hab):**

- tojásfehérje 0,5 kg
- cukor 0,5 kg

A fehérjét a cukorral vízgőzön felmelegítjük 45-48 °C-osra, majd felverjük nem törős habbá. Megformázzuk, dresszírozzuk lehetőség szerint szilikonos papírra és az előmelegített lemezre helyezük. 210-215 °C-os sütőbe rakjuk 3-5 percig.

**Figyelem!** Mindig akkorára nyomjuk a habot, amekkorát a tortára szeretnénk rárakni.

**Javaslat!** Ha van rá lehetőség, akkor mielőtt a sütőbe rakjuk a kinyomott habot, előtte gázlámgal meg lehet színezni a felületét.

### **Töltés:**

A kihűlt piskótát két egyenlő részre vágjuk, a töltési felületet cukorszörppel meglocsoljuk, forró baracklekvárral vékonyan (2 x kb. 5 dkg) megkenjük. Visszahelyezzük a sütőkasírokat a tortalapra, majd a kikent krémet rákenjük úgy, hogy a karika szélével egy szinten legyen. Hűtőbe rakjuk kb. 3 óra hosszára.

A félkész tortát tejszínnel körbekenjük és pörkölt, szeletelt mandulával panírozzuk. Felszeletelés és vaxolás után minden szelet külső szélére rárakjuk a kisült habot és a közepét megszórjuk csokiforgáccsal.