

PÁNDI MEGGYTORTA 2009

Piskóta (1 tortára):

- | | |
|--------------------|----------|
| • Egész tojás | 3 db |
| • Kristálycukor | 0,175 kg |
| • Meggy (friss) | 0,140 kg |
| • Tej (2,8 %) | 0,033 kg |
| • Olaj | 0,1 kg |
| • Vaj (olvasztott) | 0,070 kg |
| • Liszt | 0,190 kg |
| • Sütőpor | 0,005 kg |
| • Citrom (héj+lé) | 1/2 db |
| • Fahéj | 0,002 kg |

Az egész tojást a cukorral felmelegítjük csípősre (kb. 80 °C), majd kemény habot készítünk. Egy edénybe belemérjük a meggyet (enyhén darabos péppé törjük), majd az olajat, vaját, tejet, valamint a citromot, és jól elkeverjük. A felvert tojáshabot hozzáadjuk a bekevert meggyhez és lazán elkeverjük. Az összemért szárazanyagokat folyamatos keverés közben hozzáadjuk a tojásos alaphoz, de vigyázni kell, nehogy lekeverjük a masszát. A bekevert massa enyhén folyós állagú lesz.

A bekevert piskótát 3 db 23 cm átmérőjű karikába mérjük. Egy piskóta lap 28 dkg.

Sütés:

210 °C-on, 10-12 percig. A piskóta nagyon puha, laza szerkezetű, ezért vigyázni kell, nehogy kiszáradjon. Sütés után a felületét meghintjük cukorral, majd rárakunk egy sütőpapírt és azonnal megfordítjuk.

Alapkrém 1 tortára:

- | | |
|------------------|-----------|
| • Tej | 0,2 liter |
| • Kristálycukor | 0,08 kg |
| • Tojás sárgája | 0,1 kg |
| • Fehércsokoládé | 0,07 kg |
| • Mascarpone | 0,15 kg |

A tejet a cukorral és a mascarpone-val felforralom, hozzáadom a fehér csokoládét, majd folyamatos keverés közben újraforralom. Ekkor csurgatom hozzá a tojássárgáját, amivel besűríttem. Végül még forrón leturmixolom.

Meggytöltelék:

- Meggy (mirelit) 0,36 kg
- Meggylé 0,18 liter
- Pudingpor 0,032 kg
- Kristálycukor 0,07 kg
- Fél citrom reszelt héja
- Negyed citrom leve
- Fahéj (egy csipet)
- Cherry brandy 6 ml

A meggyet le kell darálni, majd a citromhéjjal és citromlével bekeverni. A pudingport feloldjuk a meggylé egy részével, a többit pedig felforraljuk a cukorral, majd a pudinggal besűrítjük. Ekkor hozzáadjuk a meggyet és tovább kevergetjük, míg egyet nem rottyan.

Betöltés:

- Alapkrém 0,4 kg
- Tejszínhab 0,2 kg
- Főzött zselatin 0,04 kg

A tortát 23 cm átmérőjű, 6 cm magas karikába töltjük. A piskótákat megkenjük 0,15 kg meggykrémmel. A tejszínes krémet három részre osztjuk, majd a piskótával megegyező vastagságban betöltjük a tortát. Végül a tetejét simára kenjük.

Díszítés:

A tortát finomra darált pörkölt dióval panírozzuk. Szeletenként tejszínrózsát dresszírozunk, majd csokoládé-pasztillával, meggyel és zöld marcipánlevelekkel díszítjük.