

SZILVAGOMBÓC TORTA 2010

A torta négy lépésben készül el. A szilvás pudingot és a "szilvagombócokat" célszerű, ha előző nap készítjük el, majd másnap állítjuk össze a tortát. A hozzávalók 6 db torta elkészítéséhez való mennyiségeket jelölnek.

Első lépés:

- friss, vagy fagyasztott szilva 3 kg
- víz 6 dl
- fahéj 6 kávéskanál
- cukor 0,7 kg

A hozzávalókat együtt felforraljuk.

- víz 5 dl
- pudingpor 0,25 kg

A hideg vízzel elkevert pudingporral besűrítjük a forrásban lévő szilvát, ha fakó a színe, utólag néhány csepp lila természetes ételfestékkel színezhetjük, majd lehűtjük. Ha túlságosan egyben marad a szilva, kissé széturmixelhetjük, de semmiképpen se legyen homogén, egynemű, fontos, hogy látszódjanak a szilvadarabok.

Második lépésként készítjük el a "gombócot":

- cukor 0,2 kg
- víz 0,2 l
- rum 0,2 l

A vízből és a cukorból szirupot főzünk, kihűlés után hozzáadjuk a rumot.

1,4 kg nullás marcipánt kb. 66 x 46 cm nagyságú lappá nyújtunk (6 torta esetében ez kb. egy piskótalap méretének felel meg). Ennek a marcipánnak igen magas a mandula-tartalma, intenzív az íze, így nem lesz túlságosan édes a gombóc. Egy kb. 42 x 42 cm-es nagyságú piskóta bőrös felét fehér vajkrémmel lehetővékonyan lekenjük, majd beosztó segítségével 6 egyforma csíkra vágjuk. (Látni fogjuk, hogy nem kell majd minden torta töltésénél mérőszalagot használni, elég az első próbánál, hiszen az a lényeg, hogy a marcipán csík mindkét oldala kb. egy-egy ujjnyival legyen szélesebb a piskótacsíknál, mivel így tudjuk kényelmesen feltekerni.)

Vajkrémes felükkel lefelé a szintén 6 csíkra vágott marcipánlapra fektetjük, ecset segítségével meglocsoljuk a rumos cukorsziruppal, majd meghintjük őrölt fahéjjal. Ezután a csíkokat sorban kirakjuk 0,6 kg aszalt szilvával (a szilva nagyságától függően változhat a mennyiség, de az a lényeg, hogy a szilvákat szorosan egymás mellé kell helyezni, ne maradjon köztük hézag), majd szorosan feltekerjük a csíkokat úgy, hogy a piskóta sehol se látszódjon ki. Kör alakúra formázzuk a tekercseket, szilikonos papírra helyezzük, majd

fagyasztóban kifagyasztjuk őket. A díszítéshez használt tekercseket is most készítjük el: a kinyújtott marcipáncsíkba aszalt szilvát fektetünk le sorban, szorosan feltekerjük, majd ezt is lefagyasztjuk.

Fagyasztás után a tekercseket és a csíkokat is olajjal hígított csokoládéban kimártjuk, vigyázva arra, hogy a csokoládé mindenhol fedje a marcipánt. Ha észrevesszük dermedés után, hogy valahol nem fedte be teljesen a csokoládé a marcipánt, akkor azt utólag kenjük be csokoládéval, mert ha a későbbiekben a marcipán találkozik a tejszínnel, elfolyik a marcipán. Szintén fontos, hogy a csíkokat olajjal hígított csokoládéval húzzuk át, mert így sokkal könnyebb lesz a szeletelés, mintha egy kemény, roppanós csokoládét kellene átvágni a puha krémbe.

Harmadik lépésként megsütjük a piskótákat:

1. Csokoládés piskóta:

- tojásfehérje 0,3 kg
- tojássárgája 0,3 kg
- cukor 0,3 kg
- liszt 0,22 kg
- kakaó 0,08 kg
- vaj 0,05 kg
- víz 0,08 kg

A hozzávalókból 6 db kerek csokoládés piskótalapot sütünk: a tojássárgát 0,1 kg cukorral és a vízzel kihabosítjuk, közben a tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan hozzákeverjük a masszához. Ezután beleforgatjuk a kakaóval elkevert lisztet, és hozzácsurgatjuk a langyosra megolvasztott vajat. Olajozott, lisztezett pléhre 6 db kerek lapot kenünk, majd 200 fokban készre sütjük. Még melegen alávágunk. Ez kerül a torták tetejére.

A torta alja sacher felvertből készül:

2. Sacher-felvert:

- tojássárga 40 db
- egész tojás 10 db
- víz 0,08 l
- cukor 0,4 kg
- olaj 0,16 l
- liszt 0,33 kg
- kakaó 0,16 kg

Az összes tojáshoz hozzáöntjük a vizet és a cukrot, vízgőz felett állandóan kevergetve felmelegítjük annyira, hogy a tojás ne csapódjon ki (kb. 50 fok). Kihűlésig habbá verjük,

majd belecsurgatjuk az olajat. Ezután lazán hozzákeverjük az átszitált, kakaóval elkevert lisztet. 6 db fém tortakarikába tesszük, majd 200 fokos sütőben 20-25 percig sütjük.

A torta összeállítása a negyedik lépés:

- tejszínhab 2,4 kg
- aranykrém 0,6 kg
- szilvapuding 3 kg
- zselatin 0,9 l
- citromlé 6 evőkanál
- fahéj 2 kávékanál

Aranykrém összemérése:

- tej 0,5 l
- cukor 0,6 l
- pudingpor 0,08 kg

A hozzávalókból tejszínkrémet keverünk. Fém tortakarikába helyezzük a sacher-karikákat, félig megtöltjük a tejszínkrémmel, majd belehelyezzük a marcipán tekercseket. Óvatosan kissé belenyomkodjuk a krémbe, rátöltjük a maradék krémet, végül a kakaós piskótalappal befedjük. Dermesztés után 70% kakaótartalmú csokoládéval áthúzzuk a torta tetejét, az oldalát tejszínhabbal körbekenjük. A tetejét tejszínhab stuffokkal, a felszeletelt aszalt szilvás tekercssel és zöld marcipánlevelekkel díszítjük.

A díszítéshez felhasznált anyagmennyiségek:

- marcipán 0,6 kg
- aszaltszilva 0,3 kg