

**PÖTTYÖS PANNI – Zazzi Cukrászda**  
**Magyarország Cukormentes Tortája verseny 2017.**

**1 db 22 cm átmérőjű, 5 cm magas, 16 szeletes torta anyaghányada**

**mákos piskóta**

mandulaliszt	55 g
eritrit 1.	55 g
tojássárgája	60 g
mák	55 g
tojásfehérje	150 g
eritrit 2.	20 g
vaj	20 g
pirított mák	5 g
pirított feketeszezám	5 g
málnagríz	30 g

A mandulalisztet az eritrittel habüstben elkeverni és hozzácsorgatni a tojás sárgáját.

Habosítani, keverőtálba tenni és hozzáadni a langyos, olvasztott vaját.

A tojásfehérjéből és a 2. adag eritritből tojáshabot verni.

A két masszát óvatosan összekeverni, majd hozzáadni a darált mákot és a fagyott málnagrízt.

280 g masszával kikenni a tortaformát, illetve 140 grammal a betét formáját. Megszórni enyhén pirított feketeszezám és mákszem keverékkel. 160 C fokos légkeveréses sütőben 2x12 percig sütni.

**szilvabetét**

felezett fagyasztott szilva	200 g
eritrit	10 g
vanília	0,5 rúd
zselatin	6 g

A szilvát a vaníliával és az eritrittel puhára megpárolni, majd hozzáadni a beáztatott zselatint.

Langyosan a betét piskótára önteni. Lehetőség szerint sokkolni. Felhasználásig fagyasztoóban tárolni.

**málna mousse**

hozzáadott cukor nélküli málnapüré	400 g
görög joghurt 10%-os	200 g
tejszín 35%-os	200 g
eritrit	100 g
citromlé	5 g
zselatin	12 g

A málnavelőt és a citromlét az eritrittel felmelegíteni. Hozzáadni a feláztatott zselatint. Hűlni hagyni, majd belekeverni a joghurtot és végül a tejszínhabot.

### **kenőcsoki**

kakaóvaj	10	g
cukormentes étcsokoládé (70%)	10	g

Az alsó piskóta alját a keverékkel megkenni.

### **díszítő „gumicukor” pöttyök**

hozzáadott cukor nélküli málnavelő	25	g
eritrit	5	g
kakaóvaj	2,5	g
zselatin	4	g

hozzáadott cukor nélküli feketeribizli velő	25	g
eritrit	5	g
kakaóvaj	2,5	g
zselatin	4	g

görög joghurt 10%-os	25	g
eritrit	5	g
kakaóvaj	2,5	g
zselatin	3	g
mák	1	g

A gyümölcsvelőben, vagy joghurtban feloldani a zselatint, tálba önteni, max. 40 C fokon belekeverni a kakaóvaját.

Kb. 2 mm vastagságúra kiönteni, hűteni és különböző méretű kiszúróval kiszúrni.

### **fényes zselé**

víz	200	g
nyílgyökérliszt	5	g
eritrit	5	g
hozzáadott cukor nélküli málnapüré	5	g
zselatin	2	g

A vizet a nyílgyökérliszttel, az eritrittel és a málnapürével összefőzni és beletenni a zselatint  
A fenti alapanyagokból elkészített „fényes zselé” mennyiségből kb. 50 g kerül egy tortára.

A nyertes torta Mycrio porított kakaóvaj felhasználásával készült.