

Három kívánság

(23 cm átmérőjű, 16 szeletes torta)

Piskóta

187,5 g tojás
150 g darált mandula
45 g vaj
75 g xilit
30 g darált dió
7,5 g chia mag
45 g 100% gyümölcsstartalmú, rostos almalé
0,5 g szóda bikarbóna
0,2 g só

A tojást a xilittel kihabosítjuk, a chia magot az almalével átpároljuk, majd még melegen beledobjuk a vaját. Ha a tojás felhabosodott, a szárazanyaggal összekeverjük, végül belecsurgatjuk a chia mag koncentrátumot. Egy db 23 cm-es tortakarikában, és egy másik, 17 cm-es tortakarikában 160 Celsius fokon 13 perc alatt készre sütjük.

Meggytöltelék

600 g magozott mirelit meggy (meggytöltelékben ebből felhasznált: 350 g meggyhús + 50 g meggylé)
10 g bio (kezeletlen) citromhéj (kb. ½ citrom héja)
5 g zselatin

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 piskótalapot kb. 2x2 cm-es kockára vágjuk, majd a meggyöntettel összekeverjük, és a 23 cm átmérőjű piskótára rátesszük.

Angolkrém

100 g 2,8 % zsírtartalmú tej
20 g xilit
20 g eritrit
40 g tojássárgája

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

Túrókrém

180 g angolkrém
200 g „göbös”, félzsíros túró
200 g 33% zsírtartalmú tejszín
10 g zselatin
100 g 10 % zsírtartalmú görög joghurt
20 g xilit
20 g eritrit
5 g bio (kezeletlen) citromhéj (kb. ¼ citrom héja)

A joghurtot a xilittel, eritrittel és a zselatinnal felmelegítjük. Belereszeljük a fél citrom héját, belekeverjük a kihűlt angolkrémet, a túró, és óvatosan összefogatjuk a tejszínhabbal. A habos túrókrémet a meggyes részre kenjük.

A torta ebben a készütségi fázisban fagyasztható.

Habdíz

70 g meggylé (mirelit meggy lecsöpögött levéből)

40 g tojásfehérje

20 g xilit + 50 g xilit

5 g zselatin

10 g citromlé

10 g víz

Az 50 g xilitet a meggylével 145 Celsius fokig besűrítjük, majd a 20 g xilittel keményre vert fehérjébe keverjük. Beleöntjük a citromlével és vízzel felmelegített zselatint. A torta tetejére rátesszük, és kenőkéssel hullámosra formázzuk. Szakácsfáklyával a tetejét megpirítjuk.