

## Kicsi Gesztenye (23 cm átmérő, 16 szelet)

### Felvert

140 g tojás  
26 g natúr gesztenye (100% natúr gesztenyemassza vagy főzött szelídgesztenye kutterelve)  
10 g eritrit  
4 g xilit  
0,02 g 100% sztévía por  
2 g vanília rúd  
0,5 g só  
2 g amaránt mag (nem puffasztott)  
10 g víz

64 g tojásfehérje  
16 g eritrit  
20 g xilit  
50 g mandulaliszt (hántolt mandula őrlemény)

Az amaránt magot előző nap 10 g vízben felfőzzük. (A főzés közben 4 g víz elpárolog, így a végtermék tömege 8 g lesz.) Az egész tojást, a 14,02 g cukorhelyettesítőt, a vanília rúdból kikapart fűszert, a cukrozatlan gesztenyemasszát, az amaránt főzetet és a sót kihabosítjuk.

A tojásfehérjét a 36 g cukorhelyettesítővel felverjük, lazán összekeverjük a masszával, majd hozzáadjuk a mandulalisztet.

A bekevert felvertet 2 db 23 cm-es tortakarikába kikenjük, és 200-205 Celsius fokon, hagyományos (nem légkeveréses) sütőben 15-18 percig sütjük.

### Gesztenyekrém

125 g tej (2,8% zsírtartalmú)  
274 g natúr gesztenye (100% natúr gesztenyemassza vagy főzött szelídgesztenye kutterelve)  
155 g víz  
35 g eritrit  
11 g xilit  
19,5 g tojássárgája  
84 g tejszínhab (33% zsírtartalmú)  
162 g tojásfehérje  
35 g eritrit  
14 g xilit  
69,5 g zselatinmassza (1:5)

A tejet felmelegítjük, hozzáadjuk a 35 g eritritet, 11 g xilitet, a dermedten lereszelt natúr gesztenyemasszát és a vizet, majd a tojássárgáját. A keveréket 85 Celsius fokig melegítjük, majd hozzáadjuk a zselatinmasszát. Félretesszük kihűlni. Felverjük a tejszínhabot. A tojásfehérjét 35 g eritrittel és 14 g xilittel szintén felverjük, majd laza mozdulatokkal a kihűlt krémhez hozzákeverjük a tejszínhabbal együtt.

### Áfonyavelő

152 g natúr (mirelit) áfonya  
13 g víz  
19 g eritrit  
2 g xilit  
0,07 g őrölt csillagánizs  
2,25 g szentjánoskenyér-mag-liszt  
22 g natúr citromlé  
29 g zselatinmassza (1:5)

Felmelegítjük az áfonyát a vízben (a hozzáadott víz felfőzéskor elpárolog), majd hozzáadjuk az eritritet és a szentjánoskenyérmag-lisztrel összekevert xilitet. Fűszerezük, egyneműsítjük, majd belekeverjük a citromlevet, és a zselatinmasszát. A kész keveréket 17 cm-es korongban kifagyasztjuk.

### **Mogyorós ropogós**

56 g cukormentes tejszokoládé

20 g cukor nélkül készült mandulapaszta (blansírozott mandulából, kutterrel készítve)

13 g (török)mogyoró olaj

47 g hántolatlan törökmogyoró aprítva

4 g puffasztott amaránt

1 g puffasztott quinoa

A csokoládét felolvasztjuk, hozzáadjuk a mandulapasztát, majd hozzáöntjük a mogyoró olajat. Egyneműsítjük, hozzátesszük az aprított mogyorót, majd a puffasztott amarántot és quinoa-t (Az amarántot és a quinoa-t előtte 150 Celsius fokra előmelegített, hagyományos - nem légkeveréses - sütőben 1,5 percig kiszárítjuk).

### **Tejszokoládé bevonó**

50 g cukormentes tejszokoládé

15 g mogyoró olaj

A felolvasztott csokoládét összekeverjük a mogyoróolajjal.

### **Összeállítás**

A kisült felvertre ráhelyezünk egy 17 cm-es tortakarikát, majd a mogyorós ropogóst rátöltjük, és elterítjük benne. Eltávolítjuk a 17 cm-es karikát, majd hűtőbe helyezzük. Ez a két réteg kerül a 23 cm-es tortakarika aljába.

Erre vékonyan gesztenyekrémet töltünk, és rátesszük a második réteg felvertet, melyre ismét vékony gesztenyekrém kerül, hogy jól tapadjon az áfonyavelő korong, melynek átmérője 17 cm.

A megmaradt gesztenyekrémmel betöltjük a karikát. Sokkolóba helyezzük.

Szeletelés előtt bevonjuk a tejszokoládés bevonóval.

### **A kész torta díszítés előtt fagyasztható.**

#### **Díszítőkrém**

24 g eritrit

12 g víz

12 g natúr gesztenyemassza

4 g vaj (82% zsírtartalmú)

Az eritritet a vízzel felfőzzük 121 Celsius fokra, hozzáadjuk a gesztenyemasszát, majd egyneműre dolgozzuk. Miután egyneműsítettük, a vajat is beletesszük, és összedolgozzuk. A kihűlt langyos krémünket átpasszírozzuk: ezek után alkalmas a pöttyök elkészítésére.

#### **Csokoládé díszek**

16 db csokoládépasztilla cukormentes tejszokoládéből (össztömege kb. 13 g)

A temperált cukormentes tejszokoládéből fóliára stufnikat teszünk. A fóliát negatív félkörív formába helyezzük, a formát 90-100 fokban elfordítva lecsorgatjuk, majd a csoki íveket hűtőben dermedtjük.

#### **Díszítés**

16 db friss (vagy gurulós mirelit) áfonya (össztömege kb. 18 g)

A díszítőkrémből a torta minden szeletére a torta középpontjától kifelé haladva 4 db, növekvő méretű pöttyöt teszünk. Ráhelyezzük a cukormentes csokoládé íveket (1 db/szelet). A csokoládé díszek belső ívébe egy-egy szem áfonyát teszünk (1 db áfonya/szelet).

*A torta megalkotója a termék elkészítéséhez Callebaut Malchoc M cukormentes tejszokoládét használ. Az egy szeletre eső tápérték adatok számítása ennek figyelembevételével történt.*

*A torta hozzáadott cukor nélkül készült, természetes formában előforduló cukrokat tartalmaz.*