

## Kikelet

(23 cm átmérőjű, 16 szeletes torta)

### Mandulás felvert

95 g tojássárgája  
45 g eritrit  
40 g xilit  
3 g citromhéj (kezeletlen)  
2 g sütőpor  
0,2 g vanília (1/3 db vaníliarúd)  
45 g vaj (82%)  
110 g mandulaliszt  
105 g tojásfehérje

Elkészítés: a tojássárgáját az édesítővel, a citromhéjjal és a vaníliával kihabosítjuk. A vajat felolvasztjuk, majd a kihabosított tojássárgájához öntjük. A sütőport elkeverjük a mandulaliszttal, majd beleforgatjuk. A tojásfehérjét laza habbá verjük, majd a habot a masszához keverjük. Sütőpapírral kibélelünk egy 23 cm-es és egy 20 cm-es tortaformát, elosztjuk bennük a tésztát (a 23 cm-esbe 260 g-ot, a 20 cm-esbe 170 g-ot adagolunk) és 170°C-on 15 perc alatt készre sütjük a lapokat.

### Levendulás-búzavirágos Earl Grey tea infúzió

3 g Sans&Sans Assam fekete tea bergamott-tal és búzavirággal  
3 g levendulavirág  
200 g víz

Elkészítés: a fekete teát és a levendulavirágot leforrázzuk, 1 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük.

### Áfonyabetét

4 g zselatin  
50 g levendulás-búzavirágos Earl Grey tea infúzió  
150g áfonyapüré (100%-os)

Elkészítés: a zselatint a teában megduzzasztjuk. A pürét felfőzzük, majd a zselatint hozzá adjuk. Egy 20 cm-es tortakarikába öntjük és dermedtjük.

### Earl Grey-citromkrém

50 g tej (1,5%-os)  
50 g tejszín (32%-os)  
4 g Sans&Sans Assam fekete tea bergamott-tal és búzavirággal  
52 g tojás (egész)  
45 g citromlé (frissen facsart)  
25 g eritrit  
20 g lime-lé (friss facsart)  
16 g tojássárgája  
10 g xilit  
4 g citromhéj (kezeletlen)  
2 g lapzselatin

Elkészítés: a tejet és a tejszínt a teafűvel felforraljuk és kb. 15-20 percre lefedve állni hagyjuk, majd átszűrjük. Egy lábasba kimérjük a tojást, a tojássárgáját, a citromlevet, a lime-levet, az édesítőket és a reszelt citromhéjat, hozzáadjuk az átszűrt tejszínes tejet és az egészet sűrűsödésig főzzük. A lapzselatint jéghideg vízbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk, és a krémhez adjuk.

### **Vaníliás fehércsokoládé mousse**

24 g levendulás-búzavirágos Earl Grey tea infúzió  
7 g zselatin  
110 g tej (1,5%)  
30 g tojássárgája  
11 g eritrit  
11 g xilit  
0,3 g vanília (2/3 db vaníliarúd)  
110 g hozzáadott cukortól mentes fehércsokoládé 27%-os  
220 g tejszín (32%)

Elkészítés: a levendulás fekete teában megduzzasztjuk a zselatint. A tejet, a tojássárgáját, az édesítőket és a vaníliát felforraljuk, hozzáadjuk a zselatint, majd az egészet a fehércsokoládéra öntjük és simára keverjük. A tejszínt laza habbá verjük és a krémhez adagoljuk.

### **Fehércsokoládé áthúzó**

70 g hozzáadott cukortól mentes fehércsokoládé 27%-os  
50 g levendulás-búzavirágos Earl Grey tea infúzió  
2 g lapzselatin

Elkészítés: a fehércsokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. Amikor felolvadt, elkeverjük benne a teát. A lapzselatint jeges vízbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk és a csokoládéhoz adjuk. Az egészet simára keverjük és a torta tetejére öntjük.

### **Díszítés**

1 g Decora Spring Colors ehető virág  
1 g liofilizált áfonya

A torta szélét körbe szórjuk az ehető virágokkal és a liofilizált áfonyával.

### **A torta összeállítása**

A visszahűtött áfonyás zselére helyezük a 20 cm-es mandulás felvertet. A felvertre ráöntjük a fekete teás citromkrémet és az egészet kifagyasztjuk.

Egy 23 cm-es torta karikába belehelyezzük a 23 cm-es felvertet és betöltjük egyenletesen a vaníliás fehércsokoládé mousse negyedével. Ráhelyezzük az előkészített és kifagyasztott 20 cm-es áfonya/felvert/citromkrémes betétet és rátöltjük a maradék vaníliás fehércsokoládé mousse-t is.

A kidermesztett torta tetejére öntjük a fehércsokoládé áthúzót és a szélét körbe szórjuk az ehető virágokkal és a liofilizált áfonyával.