

## Zöld málna

(24 cm átmérőjű, 16 szeletes torta)

### Pisztáciás piskóta

85 g	pisztácialiszt
134 g	tojás (egész)
30 g	xilit
1 g	tengeri sópehely*
50 g	vaj (82%-os)
40 g	tojásfehérje
10 g	xilit

#### Elkészítés

A pisztácialisztet 180 °C-on megpirítjuk. Az egész tojást a 30 g xilittel és a sóval kihabosítjuk. A vajat megolvasztjuk. A tojásfehérjét a 10 g xilittel habbá verjük. Az olvasztott vajhoz adunk egy kevés tojáshabot, elkeverjük benne, majd az egészet a többi tojáshabhoz adjuk. Hozzáadunk egy kevés tojásfehérje habot, fellazítjuk vele, majd hozzáadjuk a maradék tojásfehérjehabot is. Keverés közben hozzáadjuk a pisztácialisztet is. Az elkészült piskóta masszát szétosztjuk, 1 db 24 cm-es tortakarikába 200 g-ot és 1 db 22 cm-es tortakarikába 140 g piskótát mérünk. 185 °C-on 8-10 percig sütjük.

### Roppanós alj

40 g	aprított pisztácia
52 g	hozzáadott cukortól mentes fehér csokoládé (30,7 %-os)*
29 g	pisztáciapaszta (100%-os)
6 g	napraforgóolaj
3 g	liofilizált málna
1 g	tengeri sópehely*

#### Elkészítés

A pisztáciát 170 °C-on 4-5 percig pirítjuk. Kihűlés után késsel durvára aprítjuk. A sópehelyt nyújtófával kissé összeroppantjuk. A fehér csokoládét megolvasztjuk, hozzáadjuk a pisztáciapasztát és a napraforgóolajat, az egészet összekeverjük, majd beleforgatjuk a pirított, aprított pisztáciát, a liofilizált málnát és a sópehelyt.

### Rózsavizes zseléréteg

30 g	eritrit
25 g	xilit
300 g	málnapüré (100%-os)*
3 g	citromlé (100%-os)*
45 g	zselatinmassza (1:5)
10 g	rózsavíz*

#### Elkészítés

Az édesítőszeret összekeverjük. A málnapürét és a citromlevet 40 °C-ig melegítjük. Hozzákeverjük az édesítőszeret, felforraljuk, majd hozzáadjuk a zselatinmasszát. Hagyjuk hűlni. Amikor visszahűlt 35°C-ig beleöntjük a rózsavizet.

## **Pisztáciahab**

90 g	tej (1,5%-os)
55 g	tejszín (32%-os)*
55 g	tojássárgája
9 g	eritrit
9 g	xilit
1 g	tengeri sópehely*
0,5 g	vanília (kb. 1/2 db vaníliarúd)
0,5 g	kék spirulina por*
80 g	pisztáciapaszta (100%-os)
30 g	hozzáadott cukortól mentes fehér csokoládé (30,7 %-os)*
40 g	zselatinmassza (1:5)
60 g	tojásfehérje (pasztörizált)
15 g	eritrit
10 g	xilit
145 g	tejszínhab (32%-os) *

### Elkészítés

A tejet, a tejszínt, a tojássárgáját, a 9 g xilitet, a 9 g eritritet, a vaníliarúd kikapart magját, a sópehelyt és a spirulinát összemérjük, majd 82 °C-ig felfőzzük. Az így kapott angolkrémünket ráöntjük a pisztáciapasztára és az olvasztott fehér csokoládéra, majd az egészet összekeverjük. Hozzáadjuk az olvasztott zselatinmasszát és visszahűtjük 30-35 °C-ig. A tojásfehérjét 15 g eritrittel és 10 g xilittel habbá verjük. Miután a krémünk visszahűlt, belekeverjük a lágy tejszínhabot, és az édesítőszerrel felvert tojásfehérjehabbal lazítjuk.

## **Rózsavizes áthúzó**

110 g	málnapüré (100%-os) *
16 g	eritrit
22 g	zselatinmassza (1:5)
3 g	rózsavíz*

### Elkészítés

A málnapürét felforraljuk az eritrittel, majd hozzáadjuk a felolvasztott zselatinmasszát és hagyjuk hűlni. Amikor 35 °C-ig visszahűlt, belekeverjük a rózsavizet.

## **Díszítés**

1,6 g perzsa rózsaszirm\*

A torta szélét egyenletesen körbeszórjuk a szárított rózsaszirmmal.

**\*A győztes tortához Andros 100%-os málnapürét, Rogelfrut fagyasztott citrom juice (primo fiore) citromlevet, Callebaut hozzáadott cukortól mentes 30,7 %-os fehér csokoládét, Debic 32%-os tejszínt, Gin&Tonic Botanicals Perzsa rózsaszirmot, Sosa Bio rózsavizet, Wiberg tengeri sópehelyt és Yes Superfood kék spirulina port használtak.**

### **A torta összeállítása**

A kihűlt 22 cm átmérőjű felverten rajta hagyjuk a tortakarikát és így kenjük meg a kihűlt rózsavizes málnaszelével, majd az egészet kifagyasztjuk. Miután kifagyott, kivágjuk a karikából. A kihűlt 24 cm-es felvert alját megkenjük a ropogós réteggel, dermedésig hideg helyre tesszük.

Egy 24 cm átmérőjű tortakarikát kibélelünk 6 cm magas vaxpapírral és Silpat-os lemezre helyezük. Belehelyezzük a 24 cm-es megdermedt felvertet úgy, hogy a ropogós réteg legyen alul. Rámérjük a pisztáciahab felét, majd erre helyezük a 22 cm-es, rózsavizes málnaszelével kifagyasztott felvertet. Betöltjük a maradék pisztáciahabbal és az egészet dermedtjük.

A kidermesztett torta tetejére öntjük a málnás-rózsavizes áthúzózt és a szélét körbe szórjuk a szárított rózsaszirmmal.