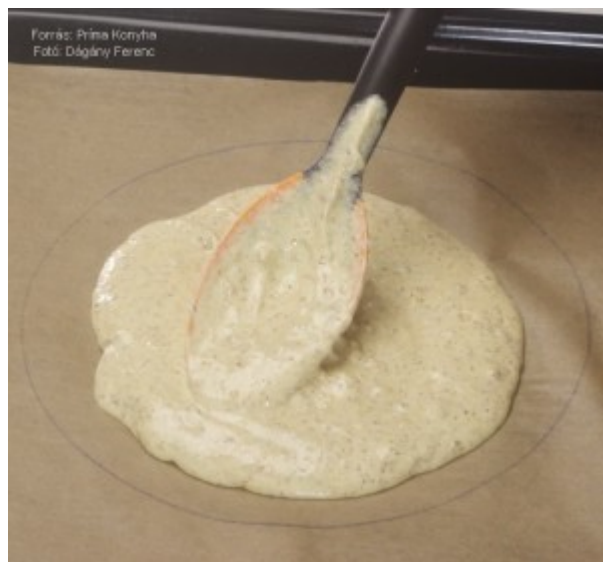


## Milotai mézes diótorta (2013-ban az Ország tortája)



## Milotai mézes diótorta (2013-ban az Ország tortája)



### Hozzávalók

a grillázsos tésztához (felverthez):

5 dkg diógrillázs (45 gramm cukorból és 26 gramm dióból), 1,5 dkg (kb. 1 evőkanál) olaj, 7 dkg pörkölt darált dió, 1 citrom héja, 3 tojás, 5 dkg kristálycukor, 0,5 dkg vaníliás cukor, 5 dkg finomliszt

a ropogós pralinékrémhez:

30 gramm víz, 3 dkg (30 gramm) kristálycukor, 7,5 dkg darált dió, 2,5 dkg (25 gramm) fehér csokoládé, 2 dkg (20 gramm) karamellizált ostyatormelék

a diós krémhez:

50 gramm (0,5 dl) tej, 6 dkg (60 gramm) kristálycukor, 50 gramm tojássárgája (kb. 2 tojássárgája), 1 kisebb citrom reszelt héja, 0,5 dkg (5 gramm) vaníliás cukor, 1 dl víz, 1,5 dkg (15 gramm) zselatinpor, 3 dl (300 gramm) zsíros habtejszín, 12 dkg pörkölt és finomra őrölt dió

a mézes krémhez:

50 gramm (0,5 dl) tej, 8 dkg (80 gramm) méz, 50 gramm tojássárgája (kb. 2 tojássárgája), 1 dl víz, 1,5 dkg (15 gramm) zselatinpor, 2 dl (200 gramm) habtejszín

a karamell bevonathoz:

9,5 dkg (95 gramm) kristálycukor, 1,5 dl (150 gramm) tej, 3 dkg (30 gramm) vaj, 0,6 dkg (6 gramm) étkezési keményítő, 1 dl víz, 1 dkg (10 gramm) zselatinpor

a díztéshez (diós roppanós laphoz):

0,65 dl (65 gramm) frissen facsart narancslé, 6,5 dkg (65 gramm) vaj, 15 dkg (150 gramm) porcukor, 7,5 dkg (75 gramm) darált dió, 3 dkg (30 gramm) finomliszt

1. A grillázsos tésztához elkészítjük a diógrillázst. A cukrot egy serpenyőben világosbarnára

karamellizáljuk, majd belerakjuk a nagyobb darabokra vágott diót, és éppen csak egy kicsit pirítjuk tovább. Egy kisebb kiolajozott tepsire kanalazzuk, félcenti vastagra elsimítjuk, hűlni hagyjuk. Ezután vágódeszkára tesszük és durvára vágjuk - az is jó, ha kézzel tördeljük jó apróra. A 7 deka diót egy serpenyőben szárazon - mindenféle zsiradék nélkül - megpirítjuk-pörköljük. Megvárjuk amíg kihűl, majd megőröljük. (Praktikus ezzel együtt megpirítani majd megőrölni a diókrémhez való 12 dekányi diót is!) A jól megmosott citrom sárga héját lereszeljük.

2. A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét a cukor egyharmadával kemény habbá verjük. Sárgájukat a cukor kétharmadával és a vaníliás cukorral, elektromos habverővel kb. 3 perc alatt krémesre keverjük. A lisztet a pirított őrölt dióval és az összetört grillázzsal összeforgatjuk, felét a cukros tojássárgájára szórjuk. A fele tojáshabot rátesszük, széles mozdulatokkal óvatosan összeforgatjuk. Ugyanígy adjuk hozzá a maradék grillázsos, diós lisztet és tojáshabot.

3. A masszából sütőpapírral bélelt tepsire vagy tortakarikába két, egyenként 24 centi átmérőjű kerek lapot kikenünk. Jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 8-10 percig sütjük.

4. A ropogós pralinékrémhez - amit előre is elkészíthetünk - a vizet a cukorral 2 percig - gyöngye szálpróbaig - forraljuk. A diót belekeverjük, és hagyjuk, hogy jó szobahőmérsékletűre (29 °C) hűljön. Ekkor botmixerrel teljesen pépesre keverjük. A fehér csokoládét nagyon apróra vágva hozzákeverjük, majd belekerül az ostyatórmelék is.

5. A diós krémhez a tejet a cukorral és a tojássárgájával folyamatosan kevergetve 72 °C-osra melegítjük. A tűzről lehúзва a jól megmosott és szárazra törölt citrom sárga héját belereszeljük, a vaníliás cukorral ízesítjük. A vízben a zselatinport addig melegítjük, míg el nem olvad benne. Hűlni hagyjuk, de még mielőtt megkocsonyásodna, a szobahőmérsékletű tejes krémhez adjuk. A tejszínt kemény habbá verjük, széles mozdulatokkal a zselatinos krémmel összeforgatjuk, közben beleszórjuk a diót is.

6. Egy 24 centi átmérőjű tortakarikát szilikonos sütőpapírral (wax papírral) belülről kibélelünk. Az egyik a grillázsos tésztát (felvertet) beletesszük. A ropogós pralinékrémet két lap sütőpapír között 24 centis kerek lappá nyújtjuk, a tésztára fektetjük. (Sütőpapírostól ráfektetjük, majd a sütőpapírt lehúzzuk róla.) A diókrémet egyenletesen rásimítjuk, azután ráillesztjük a másik grillázsos tésztakorongot.

7. A mézes krémhez a tejet a cukorral és a tojássárgájával folyamatosan kevergetve 72 °C-osra melegítjük. A vízben a zselatinport addig melegítjük, míg el nem olvad benne. Hűlni hagyjuk, de még mielőtt megkocsonyásodna, a szobahőmérsékletű mézes krémhez adjuk. A kemény habbá vert tejszínt beleforgatjuk. Egyenletesen a második grillázsos korongra simítjuk, dermedni hagyjuk.

8. A karamell bevonathoz a cukrot világosbarnára karamellizáljuk. (Kb. 170 °C-ig forrósítjuk.) A tejet óvatosan ráöntjük, a vaját beledobjuk, és addig forraljuk, míg a karamell

újból fölolvad benne. Ez kb. 3 perc. A keményítőt 1 kiskanál hideg vízben simára keverjük, a tejes karamellhez öntjük, kevergetve 1 perc alatt sűrűre főzzük. A többi vízben a zselatint addig melegítjük, míg míg föl nem oldódik, és a még meleg karamellkrémbe keverjük.

Egyenletesen a tortára simítjuk, dermedni hagyjuk.

9. A díszítéshez való diós roppanós lapot is érdemes előre megsütni, hogy ezzel már ne kelljen a torta készítésének a napján bíbelődni. Ehhez a narancslevet a vajjal fölforraljuk. Közben a porcukrot, a diót és a lisztet összeforgatjuk, a forró narancslébe keverjük. Fél órán át hűlni, pihenni hagyjuk.

10. 5-ös simacsővel ellátott nyomózsákba töltjük, majd szilikonos sütőpapírra zöldborsó nagyságú gömböket formázunk belőle egymástól legalább 8 centire. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 4-5 perc alatt aranybarnára sütjük. Azon forrón egy vékonyabb csőre vagy a fakanál nyelére rakosgatjuk, és hagyjuk, hogy lekonyúlva ívesen dermedjen meg.

9. 16 darabot a díszítéshez félreraunk. A többit apróra törjük, és a tortaformából kiemelt torta oldalát 1 centi magasan ezzel „panírozzuk”. Mintegy a szeletek későbbi helyét kijelölve a torta tetejét a félretett íves diós roppanós lapokkal ékesítjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 3 óra

Egy szelet: 494 kcal • fehérje: 10,5 gramm • zsír: 31,4 gramm • szénhidrát: 41,9 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 131 milligramm