

## Tejszínes túrótorta - készítette Czermann János mestercukrász



### Hozzávalók

az omlós tésztához:

5 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj, 15 dkg finomliszt, 1 tojássárgája, fél citrom reszelt héja

a piskótához:

2 tojás, 2 csapott evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál kakaópor

a töltelékhez:

6-8 dkg mazsola, 30 dkg tehéntúró, fél citrom reszelt héja, 2-3 evőkanál porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 púpozott evőkanál zselatinpor, 4 dl habtejszín  
a megkenéséhez:

1 púpozott evőkanál sárgabaracklekvár  
a díszítéshez:

1 kiskanál zselatinpor, 2 dl habtejszín, néhány citromkarika, 5-5 dkg pörkölt mogyoró és étcsokoládé

1. Az omlós tésztához valókat gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, hűtőszekrényben fél órán át pihentetjük. Ezalatt elkészítjük a piskótát: a tojások sárgáját a cukor egyharmadával fehérédésig keverjük. A tojásfehérjét a többi cukorral kemény habbá verjük. A lisztet a kakaóporral összekeverjük. A kétféle tojásos masszát laza mozdulatokkal egymásba forgatjuk, közben a kakaós lisztet is beleszórjuk. Egy tepsit sütőpapírral kibélelünk, egy 24 centi átmérőjű tortakarikát ráteszünk, és körberajzoljuk. A piskótamasszát a közepére halmozzuk, majd egyenletesen, a kör nagyságának megfelelően szétkenjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük. A papírt még forrón lehúzzuk róla, és a tésztát a tortakarikával kiszúrjuk, így leesik a túlfolyt rész.

2. Az omlós tésztát ugyancsak kör alakúra lapítjuk, változatlan lánggal kb. 18 percig sütjük, még melegen kiszúrjuk.

3. A töltelékhez a mazsolát annyi vízben, amennyi ellepi, felforraljuk, levében hűlni hagyjuk, végül jól lecsöpögtetjük. A túrót szitán áttörjük, a citromhéjjal, a porcukorral meg a vaníliás cukorral ízesítjük, a mazsolát hozzáadjuk. A zselatint 1 deci hideg vízben néhány percig duzzasztjuk, utána kevergetve addig melegítjük, amíg föloldódik. Kissé hűlni hagyjuk, ezalatt a tejszínt kemény habbá verjük. Utóbbit a túrókrémbe keverjük, az olvasztott zselatint beleszórjuk.

4. Az omlós tésztát a tortakarikába tesszük, baracklekvárral megkenjük. A túrókrém felét rásimítjuk, a piskótalapot ráfektetjük, majd a maradék túrókrémmel megkenjük.

Hűtőszekrényben 2-3 órán át dermesztjük, utána forró vízbe mártott késsel körbevágjuk, a formát a tortáról leemeljük.

5. A díszítéshez a zselatint fél deci vízben föloldjuk, majd a kemény habbá vert tejszínbe csorgatjuk. A felét a torta oldalára és tetejére kenjük, a többit csillagcsöves habzsákba töltjük és a tetejére nyomjuk. A karikákra szelt citromot kis cikkekre vágjuk, a tortát ezzel díszítjük. A mogyorót meg az étcsokoládét durvára vágjuk, és körben a torta oldalára tapasztjuk. 1 órára hűtőbe tesszük, hogy a díszítés is megszilárduljon.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc + dermesztés

Egy szelet: 332 kcal • fehérje: 8,2 gramm • zsír: 21,2 gramm • szénhidrát: 26,6 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 93 milligramm