

Narancstorta tejszínesen



Hozzávalók:

7 tojásból sült piskótakorong (receptjét lásd külön), 2 narancs, 1 csomag (2,5 dkg) zselatinpor, 1,5 evőkanál finomliszt, 7 evőkanál kristálycukor, 7 dl habtejszín, 6 evőkanál narancslekvár
a díszítéshez: 2 narancs

1. Megsütjük a piskótát. A jól megmosott narancsok héját egy lábasba reszeljük, kifacsart levüket is beleöntjük. A zselatinnal, a liszttel, a cukorral és 2 deci tejszínnel pár perc alatt sűrű krémmé főzzük. Hűlni hagyjuk, majd krémesre keverjük. A maradék 5 deci tejszint kemény habbá verjük, majd kanalanként hozzáadva a narancsos krémet, tovább verjük.
2. Egy 24 centi átmérőjű tortaformát folpackkal kibélelünk. A díszítésnek szánt narancsot kifilézzük, a filéket a tortaforma aljára (ez lesz később a teteje) rakosgatjuk.
3. A tejszínes krém egyharmadát rásimítjuk. A piskótakorongot lapjában 3 részre vágjuk, 2-2 evőkanál narancslekvárral megkenjük. Az egyiket megkent oldalával felfelé a tortaformába, a krémre tesszük. Egyharmadnyi krém, majd tortalap következik. Erre kerül a maradék krém, végül lekváros oldalával lefelé az utolsó tortalapot is ráillesztjük.
4. Hűtőszekrényben egy éjjelen át dermedni hagyjuk. Másnap tálra borítjuk, a tortaformát és a folpackot leemeljük róla, majd a torta tetejét tejszínhabbal díszítjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedtés

Egy szelet: 313 kcal