

Nagymama cseresznyetortája - készítette Czermann János
mestercukrász



Hozzávalók

a tésztához:

1 kg burgonya (újburgonya nem jó hozzá!),
1 mokkáskanál só, 25 dkg sütőmargarin
vagy vaj, 35 dkg finomliszt, 4 tojássárgája
a töltelékhez:

1 kg cseresznye, 5 evőkanál kristálycukor,
1 mokkáskanál őrölt fahéj

a díszítéshez:

porcukor

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, finomra reszeljük és egy tálba rakjuk. Annyi (kb. 5 deci) vizet öntünk rá, amennyi ellepi, majd 15 percig pihentetjük. Utána leszűrjük, a burgonyát ki is nyomkodjuk, és az így kapott levet (az áztatóvízzel együtt!) 15-20 percre félrerakjuk. Ezalatt elkészítjük a tésztát: a burgonyareszeléket megsózva, a margarinnal, a liszttel meg a tojások sárgájával inkább lágy, mint kemény tésztává gyúrjuk.
2. Hűtőszekrényben 20 percig pihentetjük, azután 3 egyenlő részre osztjuk, és kb. 22 centi átmérőjű, kerek lapokká nyújtjuk. Egy sütőlapot vagy tepsit alufóliával kibélelünk, a tésztakorongokat óvatosan ráfektetjük, megszurkáljuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 15 percig sütjük, majd megvárjuk, amíg kihűl.
3. A cseresznyét leszárasszuk, megmossuk és kimagozzuk. A gyümölcsöt lábasba öntjük, rászórjuk a cukrot, a fahéjjal fűszerezzük, és kevergetve felforraljuk. A félretett burgonyalé tetején összegyűlt vizet leöntjük. Az aljára leülepedett keményítőt először egy kevés forró gyümölcslével simára keverjük, majd a gyümölcsre öntjük, és 2-3 percig forraljuk. Ezalatt kissé besűrűsödik; végül lehúzzuk a tűzről. Akkor jó, ha a leve egy tányérra csöppentve a zseléhez hasonlóan megköt.
4. Mielőtt a keményítő gyümölcs teljesen megkocsonyásodna, összeállítjuk a tortát. Az egyik kihűlt, sült tésztalapot tányérra fektetjük, és a töltelék felét ráhalmozzuk, majd elsimítjuk. Erre ismét tészta, majd a maradék töltelék kerül. Végül a harmadik tortalapot 8 egyenlő szeletre vágjuk, porcukrot szítalunk rá, és a tortát ezzel befedjük. Kb. 30 percig dermedni hagyjuk, majd forró vízbe mártott fűrészes késsel felszeleteljük.

8 szelet

Nagymama cseresznyetortája - készítette Czermann János
mestercukrász

Elkészítési idő: 40 perc+ pihentetési idő

Egy szelet: 669 kcal