

Kecskeméti barackos kölestorta (az ország tortája 2011-ben)



Hozzávalók

a sárgabarack öntetéhez:

23 dkg magozott friss (idényen kívül fagyasztott) sárgabarack, 7 dkg kristálycukor, 0,5 dkg pektin (bioboltokban is beszerezhető növényi kocsonyásító anyag)

a kölesalaphoz:

29 dkg hántolt köles, 1,1 liter tej, 26 dkg kristálycukor, 1 vaníliarúd, 1 mokkáskanalé só, 6 dkg vaj, 1 citrom

a tésztához:

96 dkg kölesalap, 3 tojás, 3 dkg mandulaliszt (porrá őrölt mandulabél), 7 dkg őrölt lenmag vagy lenmagpehely, 6 dkg áttört tehéntúró

a töltéshez:

50 dkg kölesalap, 10 dkg konzerv sárgabarack, 5 dkg sárgabarack öntet, 1,5 dl habtejszín, 1 dl (10 dkg) főzött zselatin (1 liter forrásban lévő vízhez 16 dkg zselatinport adva)

a díszítéshez:

30 dkg sárgabarack öntet, 6-8 dkg étcsokoládé, 12 fél konzerv sárgabarack

natúr zselé a barack lekenéséhez (ez el is maradhat)

1. A sárgabarack öntetéhez a gyümölcsöt földaraboljuk, turmixoljuk, és egy kisebb lábasba öntjük. Folyamatosan kevergetve fölforraljuk. A cukrot a pektinnel elkeverjük, a forró barackpüréhez adjuk, kevergetve újra fölforraljuk. A tűzről levéve hűlni hagyjuk, majd felhasználásig hűtőszekrénybe tesszük.

2. A kölesből egy alapot főzünk, amit majd két helyre elosztunk: kétharmada a tésztába, egyharmada a töltelékébe kerül. A kölest meleg vízzel alaposan megmossuk, leszűrjük, a tejbe öntjük), a sóval és a kettéhasított vaníliarúd kikapart belsejével ízesítjük. Szüntelenül keverve fölforraljuk, kis rést hagyva leföldjük, és közepes lángon főzzük addig, míg láthatóan elfő róla a tej; addigra a köles is megpuhul. Ekkor a tűzről levesszük, a cukrot, a vaját és a jól megmosott citrom reszelt sárga héját belekeverjük. 50 dekányit kimérünk belőle, hűlni

Kecskeméti barackos kölestorta (az ország tortája 2011-ben)

hagyjuk, majd letakarva hűtőszekrénybe tesszük, ez a töltéshez kell.

3. Egy 23 centis tortakarikát szilikonos sütőpapírral vagy vastag alufóliával körbecsomagolunk. A maradék (96 dkg) még forró kölesalaphoz adjuk a tojásokat, a mandulalisztet, az őrölt lenmagot és az áttört túrót. Alaposan összekeverjük — a legkönnyebb elektromos habverővel, azután a becsomagolt tortakarikába simítjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 50 perc alatt megsütjük. Elkészültét a közepébe szúrt tűvel ellenőrizhetjük. A sütőből kivéve azonnal rácsra borítjuk, így hagyjuk kihűlni.

4. Elkészítjük a tölteléket. A félretett 50 dekányi kölesalapot habverővel jól kikeverjük — elektromos habverővel ezt még könnyebb. A konzervbarackot apró kockákra vágjuk, a kölesalaphoz keverjük az 5 dekányi baracköntettel együtt, majd a kemény habbá vert tejszínnel lazítjuk, és a forró zselatint is beledolgozzuk. Akkor jó, ha kissé lágy, folyós a krém, így könnyen fölveszi a szilikonforma mintáját.

5. A szilikonos Zila-formát a tortakarikába tesszük, és forma elválasztóval körbefújuk, ennek híján olvasztott vajjal vékonyan kikenjük. Tálcára tesszük. A krémet beleöntjük, amit tömörítünk; ez nem jelent mást, mint hogy a forma alját néhányszor az asztalhoz ütögetjük. A kihűlt kölespiskótát a tetejére illesztjük, és letakarva éjszakára hűtőszekrénybe tesszük — ha sietünk vele, 2 órára mélyhűtőbe is tehetjük.

6. Másnap a tortaformából tálra borítjuk, a tortakarikát is, a szilikonos formát is leemeljük róla. A sűrűn folyós baracköntetet a speciális formának köszönhetően a krémben kialakult mélyedésekbe töltjük.

7. A csokoládét fölolvasszjuk, egy zsírpapíron vékonyra, téglalap alakúra elkenjük, azután kis háromszögre vágjuk, és dermedni hagyjuk. A befőttet lecsöpögtetjük, és úgy rakjuk a tortaszeletekre, hogy 1-1 csoki háromszöget bújtatunk alájuk, de az is jó, ha ezeket a baracknak támasztjuk. A barackokat készen kapható szintelen zselével is lekenhetjük, így a torta tovább eláll. Forró vízbe mártott késsel, a jelölés mentén szeletekre vágjuk.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 3 óra + dermedtés

Egy szelet: 513 kcal • fehérje: 23,3 gramm • zsír: 16,8 gramm • szénhidrát: 67,0 gramm • rost: 4,8 gramm • koleszterin: 76 milligramm