



Forrás: Rama receptek Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

a tésztához:

4 tojás, 25 dkg kristálycukor, 1 narancs, 4 evőkanál forró víz, 1 csomag sütőpor, 20 dkg finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

2 narancs, 2 csomag főzni való vaníliaízű pudingpor, 20 dkg kristálycukor, 2 tojás, 5 dl tej, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tészta locsolásához:

6-9 evőkanál narancslé

a torta oldalának díszítéséhez:

10 dkg vékony lapocskákra vágott mandula a tetejére:

2 dl habtejszín, 1 narancs

1. A torta tésztájához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával 3-4 perc alatt fehéredésig keverjük. A narancs reszelt héját és kifacsart levét (kb. 1 dl), meg a vizet hozzáadjuk. A sütőporral összeforgatott lisztet belekeverjük.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a maradék cukrot is hozzáadjuk. Óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk. Egyenletesen egy kikent, belisztezett 23 centi átmérőjű tortaformába vagy szívformába simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 35 percig sütjük.
3. A krémhez a narancsok reszelt héját és levét (kb. 2 deci) egy lábasba töltjük. A pudingporral, a cukorral, a tojásokkal és a tejjel, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. Amikor már csak langyos, jól kikeverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaj (margarint) először magában keverjük habosra, majd kanalanként a narancskrémeket is beledolgozzuk. A kihűlt tortakorongot lapjában 3 részre vágjuk, és 2-3 evőkanál narancslével mindegyiket meglocsoljuk. Ezután krémmel megkenjük úgy, hogy a tetejére meg az oldalára is jusson belőle.
4. A torta oldalára szánt mandulát egy serpenyőben aranybarnára pirítjuk, hűlni hagyjuk, majd a torta oldalához tapasztjuk. Betesszük a hűtőszekrénybe, hogy egy kissé megdermedjen.
5. A torta tetejét tejszínhabbal és narancsgerezdekkel díszítjük.

Jó tanács

- A tortát az ünnepnek megfelelően is díszíthetjük. Ehhez a csokoládét fölolvasztjuk, majd simacsöves habzsákba vagy a magunk által sütőpapírból hajtogatott kis habzsákba töltjük. Ezután sütőpapírra kis fenyő-formákat rajzolunk vele. Megvárjuk, amíg megdermednek, azután a papírról óvatosan lefejtjük őket, és a tejszínhabba állítgatjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedtés

Egy szelet: 380 kcal • fehérje: 5,9 gramm • zsír: 16,6 gramm • szénhidrát: 51,2 gramm • rost: 1,6 gramm • koleszterin: 90 milligramm