

Homoktorta - készítette Czermann János mestercukrász



Hozzávalók:

2 citrom, 6 tojás, 6 tojássárgája, 14 dkg vaj,
1 csomag vaníliás cukor, 24 dkg
kristálycukor, 1 csomag sütőpor, 24 dkg
finomliszt

a tetejére:

2 evőkanál méz, 2 evőkanál kristálycukor,
2 evőkanál víz

1. A jól megmosott citromok héját lereszeljük és félretesszük. Ezután a gyümölcsöt - miután fehér bundáját lehántottuk - karikákra vágjuk. Egy 26 centis gyümölcstortaformát belülről alufóliával úgy bélelünk ki, hogy a forma pereménél kicsit magasabb legyen. De a tortát 23 centis átmérőjű, magas falú tortaformában is megsüthetjük. Bármelyiket is használjuk.
2. A citromkarikákat az aljára rakosgatjuk. Az egész tojásokat a tojások sárgájával, a vajjal, a vaníliás cukorral meg a cukorral habüstbe töltjük, és vízgőzön fölmelegítjük (kb. 55 °C-osra), közben habverővel habosra keverjük. A tűzről levéve beledolgozzuk a sütőporral elkevert lisztet, a félretett citromhéjat, majd azonnal a formába töltjük.
3. A közepesen kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 1 óra 20 percig sütjük. A formában hagyjuk kihűlni, majd tányérra borítjuk - így a citromos oldala kerül fölültre. Közben a mézet a cukorral meg a vízzel kevergetve fölforraljuk, és a torta tetejére kenjük.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 251 kcal • fehérje: 4,8 gramm • zsír: 11,0 gramm • szénhidrát: 32,3 gramm •
rost: 1,6 gramm • koleszterin: 159 milligramm