

Finom (karamellás) mandulatorta



Hozzávalók

a tésztához:

15-20 dkg vékony barna héjától is megtisztított mandulabél, 8 tojás, 12 dkg kristálycukor, 3 dkg finomliszt

a tepsikikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a karamellhez:

9 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál víz

a krémhez:

2,5 dl tej, 4 tojássárgája, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1-1 evőkanál rum és erős feketekávé

az oldalára és a tetejére:

10 dkg vékony lapocskákra vágott mandula (készen kapható)

1. A tésztához való mandulát egy serpenyőben szárazon, azaz zsiradék hozzáadása nélkül, közepes tűzön kevergetve megpirítjuk. Ha kihűlt, megőröljük. Közben mérjük, a tésztába pontosan 14 dkg kell belőle, a többit egészben elropogtathatjuk.
2. A tojások sárgáját a cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. Először a mandulát és a lisztet, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét forgatjuk bele.
3. Egy tepsit kikenünk, belisztezünk, majd egy 24 cm átmérőjű tortakarikát rányomunk. Így ott marad a helye, aminek a formájára elkengetjük a tészta egynegyedét. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb.10 perc alatt megsütjük. Még melegen leemeljük a tepsiről. Ugyanígy még 3 lapot sütünk, hűlni hagyjuk. (A kevésbé gyakorlottak sütőpapíron süssék a tésztát, így még biztosabb, hogy nem ragad le.)
4. A karamellhez a cukrot a vízzel együtt egy serpenyőbe töltjük, és világosbarnára karamellizáljuk. Három tészta lapot vékonyan bevonunk vele. Ez a művelet komoly gyakorlatot igényel, mert a karamell pillanatok alatt megköt. A legjobb három részletben elkészíteni, igaz, így tovább tart.

5. A krémhez a tejet a tojások sárgájával, a liszttel és a kétféle cukorral sűrű krémmé főzzük, hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában keverjük habosra. Apránként hozzáadjuk a főzött krémet, majd felét a rummal, a többit a kávéval ízesítjük.

6. A tésztalapokat a kétféle krémmel váltakozva megtöltjük, a tetejére az a lap kerüljön, amelyiken nincs karamell. A torta oldalát és tetejét a maradék krémmel bevonjuk.

Hűtőszekrényben 1 órán át dermesztjük.

7. A vékony lapocskákra vágott mandulát egy serpenyőben világosbarnára pirítjuk. Ha kihűlt, egyenletesen a torta oldalára és tetejére nyomkodjuk. Egy éjjelen át dermesztjük, hogy az íze összeérjen.

16 szelet

Elkészítési idő: 3 óra + dermesztés

Egy szelet: 394 kcal