



Hozzávalók

a tésztához:

3 nagy tojás, 20 dkg porcukor, 0,75-0,75 dl víz és olaj, fél csomag sütőpor, 20 dkg finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

25 dkg eper (fagyasztott is lehet), 1 csomag (40 gramm) főzni való eperízű pudingpor, 1 csomag (2,5 dkg) zselatinpor, 7-8 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 4 dl habtejszín

a tetejére:

25 dkg eper (fagyasztott is lehet), 1 csomag (1,2 dkg) piros tortazselépor, 2-3 evőkanál kristálycukor, fél kiskanál citromlé

az oldalára:

2 dl habtejszín

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával 4-5 perc alatt krémesre keverjük. A vizet és az olajat hozzáadjuk, a sütőporral összekevert lisztet beledolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a maradék cukrot is hozzáadjuk, majd óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk.

2. Egy 24-26 centis tortaformát kikenünk, belisztezünk, a masszával megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 perc alatt megsütjük.

3. A krémhez való epret kicsumázzuk, turmixoljuk; ha fagyosat használunk, azt fölengedve, levélrel mixeljük. 4 decinek kell lennie, ha kevesebb, vízzel pótoljuk. A pudingport, a zselatint, a cukrot és a vaníliás cukrot hozzáadjuk, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük.

4. A tejszínt kemény habbá verjük, majd kanalanként hozzáadva a már csak langyos eperkrémet, tovább habosítjuk. A tortakorongot lapjában két részre vágjuk, az egyiket a tortaformába visszatéve, a fele krémmel megkenjük. Erre a másik piskótakorong, majd a többi eperkrém kerül.

5. A díszítésnek szánt epret tisztítás után a tetején a krémbe nyomkodjuk, a nagyobb szemeket félbevágva rakjuk bele. Hűtőszekrényben dermedtjük 1 órán át.

6. A tortazseléport 3 deci vízzel kevergetve fölforraljuk, a cukorral és a citromlével ízesítjük. Ha már csak langyos, a torta tetejére öntjük. Dermedni hagyjuk, végül a torta oldalát

tejszínhabbal bevonjuk.

Jó tanács

- Könnyen előfordulhat, hogy a töltött torta magasabb lesz a formánál. Azért, hogy a tetejéről ne folyjon le a zselé, a formát belülről alufóliával vagy kartonpapírral magasítsuk meg.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + dermedtés

Egy szelet: 316 kcal