



#### Hozzávalók

##### a krémhez:

40 dkg egres, 3 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál méz, 1 darabka fahéj, 2-3 szegfűszeg, 1 csomag (40 gramm) vaníliaízű pudingpor (főzni való), 4 evőkanál kristálycukor,

15 dkg vaj

##### a tésztához:

maréknyi tisztított pisztácia, 10 dkg porcukor, 20 dkg vaj, 30 dkg finomliszt, 1 tojássárgája

##### a nyújtáshoz:

egy kevés finomliszt

##### a töltéshez és a tálaláshoz:

6 evőkanál ribiszkezssem

##### a tetejére:

60 dkg egres

##### a zseléhez:

3 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál zselatinpor

fél citrom leve

az oldalára:

2 maréknyi tisztított pisztácia

1. Az egrest megtisztítjuk, egy lábasba szórjuk, és 1 deci vizet ráöntünk. A cukorral meg a mézzel édesítjük, a fahéjjal meg a szegfűszeggel fűszerezzük, fölforraljuk. A tűzről lehúzzuk, és letakarva megvárjuk, amíg kihűl. Utána a gyümölcsöt leszűrjük, de levét megőrizzük. 3 decinek kell lennie; ha kevesebb, vízzel pótoljuk.

2. Ezt a főzőlevet a vaníliás pudingporral meg a cukorral simára dolgozzuk, és kevergetve fölforraljuk; ezalatt be is sűrűsödik. A tűzről levéve a puha egrest hozzáadjuk, hűlni hagyjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajat habosra keverjük, azután az egreskrémmel összedolgozzuk. A tésztához a pisztáciát durvára vágjuk.

3. Ezután a többi hozzávalóval gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Letakarva a hűtőszekrényben fél órát pihentetjük. Elfelezzük, és lisztezett gyúrolapon egyenként 18 centi átmérőjű kerek lappá nyújtjuk. Sütőlemezre téve a tetejét villával megszurkáljuk, és

előmelegített sütőben, közepes lánggal (180-190 °C; légkeveréses sütőben 165-170 °C) kb. 20 percig sütjük.

4. Amikor a tészta kihűlt, 3 evőkanál ribizkédzsemmel megkenve összeragasztjuk, majd egy 18 centi átmérőjű tortakarikába fektetjük. A maradék dzsemet rákenjük. A vajjas egreskrémrel egyenletesen befedjük, azután letakarva, fél órára hűtőszekrénybe állítjuk, hogy megkössön. Közben a tetejére szánt egrest megtisztítjuk, és a szemeket félbevágjuk.

5. A gyümölcsöt a torta tetejére rakosgatjuk úgy, hogy a szemek kissé takarják egymást, majd újabb fél órára behűtjük, hogy a zselé majd jobban megkössön rajta. Utóbbihoz 3 deci vizet a cukorral meg a zselatinporral kevergetve főforralunk, és a citrom levével ízesítjük. Kissé hűlni hagyjuk, a tortára öntjük, és amíg megkocsonyásodik, behűtjük.

6. Végül a tortát forró vízbe mártott késsel körbevágjuk a tortakarika mentén, így az könnyen leemelhető róla. A pisztáciát durvára vágjuk, és a torta oldalát ezzel beszórjuk. Tálaláskor szintén forró vízbe mártott késsel felszeleteljük, és gyümölcsizzel tálaljuk.

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + többszöri dermedtés

Egy szelet: 507 kcal • fehérje: 4,6 gramm • zsír: 25,9 gramm • szénhidrát: 63,3 gramm • rost: 3,8 gramm • koleszterin: 83 milligramm