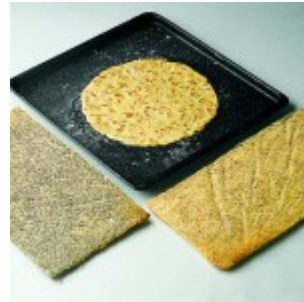


## Dávid-torta - készítette Czermann János mestercukrász



### Hozzávalók

a piskótához:

5 tojás, 10 dkg kristálycukor, 8 dkg finomliszt, 6 dkg darált mák, 6 dkg darált dió

a linzeralaphoz:

6 dkg vaj, 9 dkg finomliszt, 3 dkg porcukor, fél narancs cukorszirupban megfőzött héja  
a krémhez:

2 közepes narancs, 4,5 dl tej, 12 dkg kristálycukor, 1,5 csomag (60 gramm) vanília ízű  
pudingpor (főzni való), 20 dkg vaj, 10 dkg darált mák, 10 dkg darált dió

a töltelékhez:

6 dl habtejszín, 8 lap zselatin, 1 evőkanál gyümölcsíz

a díszítéshez:

8 dkg csokoládéforgács

1. A piskótához a tojások sárgáját a cukor egyharmadával habosra keverjük. A tojásfehérjét

a maradék cukorral kemény habbá verjük. Miközben a két masszát összeforgatjuk, a lisztet is beleszítaljuk. Ezután kétfelé osztjuk, az egyikbe a darált mák, a másikba a darált dió kerül. Zsírpapírral bélelt, nagy tepsi egyik felére a diós, másik felére a mákos piskótamasszát kenjük. Előmelegített sütőbe toljuk, és közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 15-18 percig sütjük.

2. Ezalatt elkészítjük a linzertésztát: a vajat a liszttel elmorzsoljuk, majd a porcukorral meg az apróra vágott narancshéjjal tésztává gyúrjuk. Sütőlapon akkorára nyújtjuk, mint a tortához használt forma teteje. Közepes lánggal kb. 12 percig sütjük.

3. A narancsokat meghámozzuk, a gerezdekről még a vékony hártját is lefejtjük, és a gyümölcs húst apróra vágjuk. A tejet a cukorral főforraljuk. Amikor langyosra hűlt, egy decinyit kiveszünk belőle, és a pudिंगporral simára keverjük. Először egy kevés forró tejjel eldolgozzuk, majd a maradék tejhez öntjük, és kevergetve addig főzzük, amíg besűrűsödik. A tűzről lehúzáva három részre osztjuk. Az elsőbe még forróan 7 deka vajat és a darált mákot, a másodikba a darált diót és ugyancsak 7 deka vajat keverünk. A harmadikba a narancshús kerül. Ebből bő 2 evőkanálnyit kiveszünk, a maradék (6 deka) vajjal összekeverjük, és félretesszük a torta díszítésére.

4. A diós meg a mákos piskótát hosszában 4-4 csíkra vágjuk. A diós lapot a diótöltelékkel, a mákosat a máktöltelékkel kenjük meg, majd kettesével egymásra fektetjük.

Hűtőszekrényben fél órán át dermedtjük, hogy szeletelni tudjuk. Közben egy gömbölyű aljú tálat vagy kis habüstöt papírral kibélelünk.

5. A töltött piskótából először kb. 3 milliméter vastag szeleteket vágunk, és egy csíkban a tál alját meg az oldalát is kibéleljük vele. Ehhez majdnem 1-1 teljes rúd piskóta kell, de csak annyit szeleteljünk föl, amennyit el is használunk, mert a többi kb. 2 x 2 centis kockákra vágva a torta töltéséhez kell. Amíg a töltelék készül, mindent a hűtőszekrénybe rakunk.

6. A tejszínből kemény habot verünk, és a vaj nélküli narancsos krémet belekeverjük. A zselatinlapokat egy lábasban hideg vízbe áztatjuk. Fontos, hogy a lapokat egyesével rakjuk a vízbe, mert így oldódnak a legjobban. Amikor a zselatin meglágyult, a vizet leöntjük róla, és kissé kinyomkodjuk. Utána kis lángon, kevergetve feloldjuk. Először egy kevés tejszínhabbal simára dolgozzuk, majd a többi tejszínhabba forgatjuk. A kibélelt tálat a narancsos tejszínhabbal és a töltött piskótakockákkal rétegezve megtöltjük. Gyorsan dolgozzunk, nehogy a zselatinos hab megkössön. Az omlós tésztát megkenjük a gyümölcsízzel, és a tortára borítjuk, sőt kissé rá is nyomkodjuk.

7. Hűtőszekrényben legalább 3 órát dermedtjük, azután tátra borítjuk. A papírt óvatosan lehúzzuk róla, és a félretett vajás narancskrémel megkenjük, a csokoládéforgáccsal egyenletesen megszórjuk. Forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

Jó tanács

## Dávid-torta - készítette Czermann János mestercukrász

- Ha egy napig állni hagyjuk, jobban összeérnek az ízek, és még finomabb lesz.
- A bevonathoz a csokoládéforgácsot helyettesíthetjük vágott mandulával, durvára darált dióval.
- Akinek nincs habüstje, egy nagy püspökkenyérformába is belerakhatja a hozzávalókat.

10 nagy szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 841 kcal