

Barackos túrókrémtorta



Hozzávalók:

4-5 tojásból a hagyományos módon sült piskótakorong (receptjét lásd külön), 50 dkg tehéntúró, 5 evőkanál porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 csomag (2,5 dkg) zselatinpor, 2 dl tej, 3 dl habtejszín, 6 evőkanál sárgabaracklekvár, 8-10 fél őszibarackbefőtt

a tetejére:
porcukor

1. A tortakorongot lapjában kettévágjuk. A túróát átörjük, a porcukorral és a vaníliás cukorral ízesítjük. A zselatint a tejben kevergetve felforraljuk, feloldjuk. Amikor langyosra hűlt, a túróhoz adjuk, majd a kemény habbá vert tejszínhabot is beleforgatjuk.
2. A tortalapok egyik oldalát 3-3 evőkanál lekvárral megkenjük. Az egyiket a tortaformába visszatesszük. A fele túrókrémet rásimítjuk, majd a lecsöpögtetett barackot belenyomkodjuk. A maradék túrókrémet rákenjük. A másik tortalapot a lekváros oldalával lefelé a félkész tortára borítjuk.
3. Hűtőszekrényben néhány órán át dermesztjük. Tálaláskor a tortaformát leemeljük róla, porcukorral meghintjük, és forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.

Jó tanács

- Barack helyett más befőttel vagy friss gyümölcsökkel is készíthetjük, például mandarinbefőtt, konzervananász, eper, málna.
- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermesztés

Egy szelet: 234 kcal