

Amerikai citromtorta (sütés nélkül)



Hozzávalók

a tésztához:

7 dkg vaj, 20 dkg darált mogyoró (a fele darált háztartási keksz vagy piskótamorzsa is lehet), 2 evőkanál porcukor, 1-2 evőkanál olaj

a tetejére:

2 szép citrom, 2 lap vagy 1,5 dkg porzselatin, 3 evőkanál porcukor, 25 dkg tehéntúró, 20 dkg nem túl lágy natúr krémsajt, 2 nagyon friss tojás

a sziruphoz:

3 citrom, 3 evőkanál kristálycukor

1. A tésztához a vajat fölolvastjuk, majd a mogyorót kevergetve megfuttatjuk benne és a porcukorral ízesítjük. Egy 20-22 centi átmérőjű tortaformát kiolajozunk, a mogyorós keveréket egyenletesen beleszórjuk, belenyomkodjuk, dermedni hagyjuk.
2. A jól megmosott citromok héját lereszeljük. Levüket kifacsarjuk, majd a beáztatott zselatinlapokat hozzáadjuk. Ha porral készítjük, akkor a citromlével 1-2 percig forraljuk, kicsit hűlni hagyjuk. A szobahőmérsékletű tehéntúrót áttörjük. A reszelt citromhéjjal, a cukorral és a krémsajttal kikeverjük. Először a tojások sárgáját, azután a kemény habbá vert tojásfehérjét forgatjuk bele. A még meleg olvasztott zselatint belekeverjük, egyenletesen a mogyorós tésztára kenjük, majd letakarva 2-3 órán át hűtőben dermedni hagyjuk.
3. A sziruphoz való citromok héját lereszeljük, levüket kipréseljük. Lábasba töltjük, a cukorral 2 percig forraljuk. A tortát felszeleteljük, a sziruppal meglocsoljuk. Aki szereti, tejszínhabot is nyomhat a tetejére.

8 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy szelet: 463 kcal • fehérje: 13,8 gramm • zsír: 33,8 gramm • szénhidrát: 25,6 gramm • rost: 3,2 gramm • koleszterin: 86 milligramm