

Csokis kaland - az Ország cukormentes tortája 2014 - készítette
Nándori László mestercukrász



Hozzávalók

a "piskótához":

90 g darált dió, 50g mandulaliszt (hideg préssel, vegyszermentesen olajtalanított, héj nélküli mandula porrá őrölve), 25 gramm cukrozatlan kakaópor (10-12 %), 4 gramm szódobikarbóna, csipetnyi só, 3 darab 55-60 grammos (M-es) tojás egészen pontosan 150 gramm felütött tojás, 60 gramm sárgája, 90 gramm fehérje), 75 gramm xilit, 70 gramm olvasztott vaj, 75 gramm (kb. 0,75 dl) hideg víz

a forma kikenéséhez: 20 gramm vaj

a meggyes krémhez:

200 gramm fagyasztott magozott meggy, 8 gramm eritritol, 10 gramm almapektin

a csokis tejszíntöltelékhez:

130 g főzött zselatin (1,1 dl víz + 2 dkg zselatinpor), 90 gramm víz, 150 gramm eritritol, 60 gramm cukrozatlan kakaópor (20-22 %), csipetnyi só, 20 gramm diabetikus csokoládé, 400 g állati tejszínhab (33%)

a marcipán réteghez:

70 gramm diabetikus marcipán

a krokantoz (roppanós részhez):

14 g mandulapálcika (készen így kapható), 7 gramm diabetikus étcsokoládé

a díszítéshez:

2 gramm szóráshoz való, nem olvadó cukor nélküli kakaópor, 10 gramm pörkölt mandulapálcika

1. A piskótához a száraz anyagokat - darált dió, mandulaliszt, kakaópor, szódobikarbóna, só - egy tálban összeforgatjuk. A tojásokat a xilittel jó keményre felverjük, ez elektromos habverővel 4-5 perc. A vajat langyosra olvasztjuk, a vizet langyosra melegítjük, mindkettőt a xillites tojáshoz keverjük. Hozzáadjuk a szárazanyagokat, egy habkártya segítségével óvatosan - nehogy összetörjük - összeforgatjuk.

2. Egy 16 szeletes (23-24 centi) átmérőjű és egy 8 szeletes (16 centi átmérőjű) tortaformát vékonyan kivajazunk. A nagyobbikba 420 gramm tésztát, a kisebbikbe a maradék 120 grammot simítjuk bele. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (légkeveréses sütőben 160 °C) a nagyobb korongot 15, a kisebbet 10 percig sütjük. Ha kész, a formában hagyjuk

kihűlni.

3. A csokis tejszíntöltelékhez való hideg vízben elkeverjük a zselatinport, majd kis lángon, szüntelenül keverve addig melegítjük, míg fel nem oldódik a vízben. Megvárjuk amíg kézmelegre (30 °C) hűl.
4. Megfőzzük a meggyes krémet, bár ezt egy nappal korábban is megtehetjük, sőt úgy jobb is. A fagyasztott meggyet fölolvastjuk, a szemeket 2-3 darabba vágjuk, fölforraljuk. Az eritrittel összekevert pektint hozzáadjuk, kevergetve főzzük 1-2 percig. Valójában pillanatok alatt besűrűsödik, darabos és krémes állagú lesz egyszerre.
5. A marcipánt két sütőpapír lap között akkora kerek lappá nyújtjuk, mint a kisebb piskóta (16 centi), majd a tortakarikával ki is szúrjuk, hogy szép szabályos legyen.
6. Elkészítjük a krokantot - vagyis a roppanós részt. A mandulapálcikákat egy serpenyőben, kis lángon, folyamatosan rázogatva arany színűre pirítjuk - praktikus, ha együtt pirítjuk a díszítéshez valóval és azután mérjük ketté. A csokoládét nem túl erős vízgőz fölött fölolvastjuk, a mandulát belekeverjük. Egyenletesen egy szilikonos sütőpapírra simítjuk, majd a fagyasztóba tesszük, mert így könnyebb lesz majd apróra darabolni.
7. A nagyobb tortaformát elmoszuk, szárazra töröljük és egy sütőpapír korongot szabunk az aljára, egy szalagot pedig körben a belső falára. Ha lehet, szilikonos sütőpapírt használunk.
8. Elkészítjük a csokis tejszíntölteléket. Mindent vegyünk elő hozzá a kezünk közelébe, mert villámgyorsan kell majd dolgoznunk. A fagyasztóból kivett roppanós részt (krokant-ot) durvára vágjuk, a fagyasztóba visszatesszük. A vizet az eritritollal fölforraljuk, a kakaót beleszórjuk, csipetnyit sózzuk, a túzról lehúzzuk, a csokoládét beletördeljük. Elkeverjük, majd hozzáadjuk a korábban főzött zselatint, ami mostanra teljesen megkötött, de itt a krémalapban szépen fölolvad és egyuttal hűti is azt. A tejszint kemény habbá verjük. Amikor a csokis rész már csak langyosan folyós, a tejszínhabot beleforgatjuk. Osszuk 3 részre.
9. A sütőpapírral bélelt formába tesszük a nagyobbik tésztakorongot. A durvára vágott ropogós részt kivesszük a mélyhűtőből és egy evőkanál segítségével a tésztára szórjuk. A csokoládés hab harmadát egyenletesen rásimítjuk. A kisebbik tésztakorongot egy kevés csokis habbal (ezt a második harmadból vesszük el) megkenjük és az azonos méretű marcipánkorongot ráillesztjük, "ráragasztjuk". Marcipános oldalával lefelé fordítva a torta közepére tesszük. A darabos meggyes krémet cső nélküli habzsákba kanalazzuk és az imént letett kisebb lap köré nyomjuk úgy, hogy a sütőpapírhoz ne érjen hozzá, maradjon körben egy kis szabad hely. Ebbe a sávba vékony csővel ellátott habzsákból csokis tejszínkrémet nyomunk a maradék második harmadból, vagyis teljesen kitöltjük a rést. A harmadik harmadnyi krémet ráhalmozzuk, egyenletesen elsimítjuk.
10. Egy evőkanállal rusztikusra tükskézzük. Hat órára hűtőszekrénybe tesszük, majd megszórjuk kakaóporral és pirított mandulapálcikákkal.

Jó tanács

Csokis kaland - az Ország cukormentes tortája 2014 - készítette
Nándori László mestercukrász

- Ha a "piskóta" széle karimásra sül, akkor a felemelkedő részt vágjuk le.

16 szelet

Elkészítési idő: 3 óra

Egy szelet: 242 kcal ● fehérje: 7,9 gramm ● zsír: 19,5 gramm ● szénhidrát: 8,3 gramm ●
rost: 3,1 gramm ● koleszterin: 80 milligramm