

## Kocsonyázott torma krémes sonkatekercs



Hozzávalók az aszpikhoz:

1 liter víz, 2 tyúkhúsleveskocka, 1 kiskanál 10%-os étellecet, 6 dkg zselatinpor a torma krémes sonkatekercshez:

5 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 4 dl tej, 2-3 evőkanál lecsöpögtetett ecetes torma, 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál porcukor, 1 kiskanál citromlé, 12 vékony szelet gépsonka, 2 főtt tojás, 1 kis csokor petrezselyem a tálaláshoz: 1,5 kg kész franciasaláta

1. Az aszpikhoz kb. 8 deci vizet egy lábásba töltünk, a leveskockát belemorzsoljuk vagy az ételízesítőt beleszórjuk, az ecettel ízesítjük, 2 percig forraljuk. A zselatint 1-2 percre a maradék vízbe áztatjuk, majd a többi folyadékba öntjük.
2. Kevergetve - mert a zselatin könnyen leég - 2-3 percig forraljuk. Még 2 percig a tűzön hagyjuk, majd félrehúzáva 5 percig pihentetjük. Végül gézvásznon vagy tiszta konyharuhán átszűrjük, félretesszük.
3. A torma krémhez a vajat fölolvasztjuk, majd a lisztet fél perc alatt kevergetve megfuttatjuk benne, de vigyázzunk, nehogy megpiruljon. A tejet apránként ráöntjük, és állandó keverés mellett 2-3 perc alatt jó sűrűre főzzük.
4. A tűzről levéve a lecsöpögtetett tormával, a sóval, a borssal, a porcukorral és a citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük. Jó habosra keverjük. Ha túl keménynek találánk, 1-2 kiskanál tejjel lágyíthatjuk.
5. A sonkaszeleteket egymás mellé terítjük, a torma krémet vastagabb csíkban az egyik oldalukra halmozzuk, fölcsavarjuk. Ezután egymás mellé egy akkora tűzálló tálba vagy tepsibe fektetjük, amekkorába éppen beleférnek, majd kiszedegetjük belőle. Ez csak látszólag értelmetlen, valójában az a célja, hogy kiszámítsuk, mekkora tálba kerüljenek a tekercs, amiben majd az aszpik is teljesen befedi mindet.
6. Utóbbiból, amikor már csak langyos (ha közben megdermedne, akkor sincs baj, mert megmelegíthető), 4-5 evőkanálnyi a tepsibe locsolunk, és ide-oda mozgatva elterítjük. Akkor jó, ha az alját vékonyan bevonja.

7. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Közben a főtt tojásokat karikákra szeljük, majd elfelezzük. 12 szépet az aszpikra rakunk, olyan távolságban, hogy a később rákerülő sonkatekercs közepénél legyenek.
8. A tojásokhoz 1-1 petrezselyemzöldet, esetleg marinált paprikacsíkot illesztünk, és 1-1 kiskanálnyi olvasztott aszpikkal meglocsoljuk. Hűtőszekrénybe tesszük, hogy a díszítést „megfogja”.
9. Ezután, hajtási oldalukkal felfelé, a sonkatekercsket ügyesen a tojásokra fektetjük úgy, hogy kissé összeérjenek. A maradék olvasztott aszpikot ráöntjük, végül hűtőszekrényben kb. 2 óra alatt megdermesztjük.
10. Végül a tálat kb. fél percre meleg vízzel félig telt tepsibe állítjuk, majd tartalmát vágódeszkára borítjuk. Rövid időre a hűtőszekrénybe visszatesszük, hogy újra „meghúzzon”.
11. Ezután forró vízbe mártott késsel a tekercs talákozásánál fölszeleteljük. A franciasalátát egy tálon elsimítjuk, a sonkatekercsket ráfektetjük. Habzsák segítségével a maradék tormakrémmel díszítjük.
12. Salátalevelekkel, paradicsomcikkével, petrezselyemmel még látványosabb, sőt, ha maradt volna az aszpikból, azt kis kockákra vágva szórjuk köré.

#### Jó tanács

- A tormakrémet egyszerűbben, besamel főzése nélkül is elkészíthetjük. Ehhez kb. 45 deka natúr krémsajtot 1 púpozott evőkanál lecsöpögtetett ecetes tormával, 1 mokkáskanál sóval, fél mokkáskanál őrölt fekete borssal, 1 kiskanál porcukorral és 1 mokkáskanál citromlével kikeverünk, és készen is van.

#### 6 főre

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy adag: 330 kcal • 13,8 g fehérje • 24,1 g zsír • 14,3 g szénhidrát • 1,4 g rost • 177 mg koleszterin

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a húsvéti hidegtál részeként a YouTube-on is megtekinthető.