

Fekete-erdei meggytorta - készítette Czermann János mestercukrász



Hozzávalók:

egy kész kakaós piskótakorong (receptjét lásd külön)

a meggyes töltelékhez: 3 dl meggylé (befőtt leve is jó), 1 csomag (4 dkg) vanília ízű pudingpor (főzni való), 6 dkg kristálycukor, 20-30 dkg jól lecsöpögtetett meggybefőtt
a tejszínes töltelékhez: 1 púpozott evőkanál zselatinpor, 6 dl habtejszín, 2 evőkanál kristálycukor

az oldalára: 6-8 dkg csokoládéforgács
a tetejére: 1 dl habtejszín, 16 szem meggybefőtt

1. A piskótát lapjában 3 részre vágjuk. A meggylevet a pudingporral meg a cukorral kevergetve sűrű krémmé főzzük, és a tűzről lehúzva hozzáadjuk a kimagozott meggyet.
2. A zselatint 1 deci hideg vízbe áztatjuk, majd addig melegítjük, amíg föl nem oldódik benne. Kissé hűlni hagyjuk. A tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé a cukrot is hozzáadjuk. A zselatint belecsorgatjuk, és gyorsan a torta töltéséhez fogunk.
3. Ehhez a kétféle masszát külön-külön cső nélküli habzsákba töltjük, de a tortát némi ügyességgel enélkül - kiskanállal adagolva a krémekeket - is megtölthetjük. 2 tortalapot egymás mellé teszünk, és a töltelégeket körben, csíkonként váltakozva, azonos magasságban rányomjuk úgy, hogy a tejszínesből a torta oldalára meg tetejére is maradjon.
4. Ezután a két lapot a krémes felükkel fölfelé egymásra tesszük, az üres tortalapot ráborítjuk. A félretett tejszínnel a torta oldalát és tetejét vékonyan bevonjuk, majd hűtőszekrényben 3-4 órán át dermedtjük.
5. A torta oldalára csokoládéforgácsot tapasztunk, tetejét tejszínhabbal meg szeletenként egy szem kimagozott meggybefőttel díszítjük. Jó, ha a torta tetejére kerülő habot is megkötjük habfixálóval vagy zselatinnal, utóbbiból 1 csapott kiskanálnyi szükséges.

Jó tanács

- A meggyet utólag, egészben is a már tortalapon lévő krémbe nyomkodhatjuk.
- Újabbán a kétféle krém mellé még egy harmadikat is a torta rétegeznek: olvasztott csokoládéval ízesített, egy kevés zselatinnal kötött tejszínhabot vagy hagyományos

Fekete-erdei meggytorta - készítette Czermann János mestercukrász

csokoládékrémet.

- Frissentartó fóliával letakarva,
hűtőszekrényben 3 napig eláll.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 15 perc

Egy szelet: 1292 kJ/309 kcal