



Gasztrobloggerekkel-Adventt?l, Karácsonyig XXIII. Parfé torta 1934-b?l

2009 december 16. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Karácsonyi parfé torta 1934-ből

A recept Magyar Elektől, az Ínyesmestertől származik.

Mindenféle kötőanyag és habosító adalék nélküli parfé torta. Egyszerű ízek, és máig hibátlan párosítás.

Az eredeti recept:

25 dkg reszelt csokoládét és 40 dkg porcukrot néhány kanál tejszínnel felforralunk és felolvasztunk. Miután az egészen kihűlt, belekeverjük 7,5 dl kemény habbá vert, egészen friss tejszínbe. A megfagyott parféba üreget vájunk, ezt megtöltjük cukrozott tejszínhabbal, amibe apróra vagdalt, cukrozott gyümölcs szeleteket vegyítünk. A megtöltött üreget beborítjuk parféval, a formát gondosan lezárjuk, 2-3 óra hosszat újra a hidegre tesszük.

Az újragondolt és átalakított recept, 2009-ből, by Max (20 cm-es tálhoz):



Csokis rész:

5 dkg keserű kakaóport (min 18% kakaóvaj tartalom), egy csipet citromos sóval és 1,5 dl vízzel összefőzzük, majd a tűzről levéve adjunk hozzá 5 dkg porcukrot, (ez lehet leggyári legyen, mert az keményítősvel kezelt, az egy kicsit köti a csoki krémet), és hagyjuk kihűlni.

Verjünk kemény habbá 45-50 dkg habtejszín, ha akarjuk, adjunk hozzá egy adag habfixálót, és ebbe keverjük bele a csokoládét. Kanalazzuk a habot a tálba, majd nyomjunk a közepébe egy kisebb, lehetőleg vastag üvegtálcát, és alaposan fagyasszuk ki. Én egy egész éjszakát hagytam pihenni.

Tejszínes rész:

Kockázzunk apróra 10 dkg gyümölcsös zselé cukrot, amiről elhárítottuk a felesleges cukrot. Miután felvágtuk, tegyük be a tálba, akkor egy kicsit megkeményedik, így nem fog összetapadni.

Verjük kemény habbá 80 dkg habtejszint, adjunk hozzá egy tk. Vanília kivonatot (vagy 1-2 tk. Vaníliás cukrot), és 10-12 dkg porcukrot. Tetszés szerint ezt is megköthetjük 2 tasak habfixálóval, és óvatosan keverjük bele a zselé kockákat.



Vegyük el a csokis részt a hűtőből, óvatosan vegyük ki sablonnak használt üvegtálcát, és töltsük fel a tálat a vaníliás habbal. Simítsuk el az alját, és tegyük vissza kifagyasztani.

Tálalás előtt vegyük ki a fagyasztóból legalább 1-2 órával előbb.

A zselécukrot kiválthatjuk aszalt gyümölcsökkel, befőttel, de ez utóbbit alaposan csepegtessük le.

Jó étvágyat hozzá!

Max

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>



Ajánló