



## Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából III. Oroszkrémtorta

2010 január 01. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

*Hozzávalók:*

- 6 tojásból sült piskóta
- 1 ananász konzerv
- rumba áztatott mazsola
- 1 csomag zselatin
- folpack

*A krémhez:*

- 8 evőkanál cukor
- 2 egész tojás
- 1 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1/2 l tejszín (tartós)

*Előkészítés:*

Az ananász levével elkeverjük a zselatint, felmelegítjük, de nem főzzük. A lábas vagy tortaforma (amiben a piskótát sültük) aljára folpackot húzunk, úgy hogy mindenhol lefedje azt. Lerakjuk az ananász karikákat, az üres helyeket a mazsolával töltjük ki.

*A krém készítése:*

A cukrot a tojásokkal és a tejjel jól elkeverjük, majd állandó keverés mellett sűrűre főzzük. Levesszük a tűzről, belekeverjük a vaníliás cukrot, és hideg vízbe állítjuk hűlni. Ha már langyos hozzáadjuk az áztatott zselatint. A tejszínt 1 kanál cukorral borotvahab keménységűre verjük (tehetünk bele vaníliás cukrot is!), hozzáadjuk a lehűtött krémhez, és óvatosan összekavarjuk.

*Összeállítás:*

A krém felét a díszített lábas aljára öntjük, ráhelyezzük a fele piskótát, ráöntjük a maradék krémet és rárakjuk a piskóta másik felét. Beleigazítjuk a krémbe úgy, hogy mellette is legyen krém. 3-4 órára hűtőben tároljuk.

Megjegyzés: ez egy fordított torta. Tehát fejjel lefelé állítjuk össze. Tálaláskor a torta aljára borítjuk a tálcat, felfordítjuk, a fóliát lehúzzuk róla.

*Eredeti lelőhely:*

<http://receptek-zsannamanna.blogspot.com>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló

---