



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 süttük) 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
