Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából VIII. Trüffeltorta

2010 január 06. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
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 szertettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Gesztenyés, csokoládés trüffeltorta citromkrémmel
hozzávalók - torta (6-8 személyre)

25 dkg fekete (ét) csokoládé
25 dkg margarin + kenéshez
25 dkg hámozott, f?tt gesztenye
1,25 dl teljes tej
1,25 dl tejszín (18-20%-os)
4 nagy tojás
12,5 dkg finom kristálycukor

A darabokra tört csokit a vajjal g?zfürd?n felolvasztjuk, majd hagyjuk langyosra h?lni.
A gesztenyét vízben megf?zzük és megpucoljuk (amennyiben kapunk hámozott, f?tt gesztenyét, természetesen ez a lépés kimarad).
Egy másik lábosban a f?tt és pucolt gesztenyét, tejet és tejszínt éppen csak felforraljuk, majd durva állagú pürévé dolgozzuk (pl krumplinyomóval).
A tojássárgákat és a cukrot fehérre és krémesre keverjük, majd simára dolgozzuk a langyos csokival, aztán a gesztenyés pürébe keverjük.
A kemény habbá vert fehérjéket lazán összeforgatjuk a csokis-gesztenyés pürével.
Kivajazott tortaformába kanalazzuk.
El?melegített (170 fok légkeveréses; gázsüt? 3. fokozat) süt?ben 25-35 percig sütjük, míg a torta éppen csak megszilárdul, de a közepe enyhén lágy marad. Sütés után a formában hagyjuk h?lni és megszilárdulni.
Langymelegen is kínálhatjuk, ekkor puha és csokoládé mousse-ra emlékeztet, de hagyhatjuk teljesen kih?lni, hidegen a "kérge" jobban megszilárdul, de a közepe így is enyhén krémes marad.

hozzávalók – citromkrém (lemon posset)

3 dl habtejszín, folyékonyan
7,5 dkg finom kristálycukor
1-2 citrom leve, de lehet 1 nagyobb citrom és fél grapefruit leve

A tejszínt a cukorral egy kisebb lábosban, lassú t?zön, kevergetve felforraljuk. Mikor forr, folyamatosan kevergetve legalább 3 percig forraljuk. *Amint a tejszín elkezd "felmászni az edény oldalán", azaz amint forrni kezd, a tüzet, ha lehet még lennebb vesszük és valóban folyamatosan keverjük, különben seperc alatt az egész t?zhelyet beborítja a kifutó tejszín!*
Levesszük a t?zhelyr?l és folyamatos keverés közben hozzáadjuk a citromok levét - esetünkben az összes lé 2/3-a

citromlé, míg a maradék 1/3-a grapefruit leve volt, érdemes kipróbálni így is, f?leg azoknak, akik szeretik a savanyú-édes párosítást, pikáns és nagyon eteti magát.
A krémnek néhány percen belül s?r?ödnie kell (*nem csapódik ki, szépen s?r?ödik*). Megkóstoljuk, ha nem elég savanykás, kevés citromlevet még tehetünk bele. A posset egyszerre krémes, savanykás és édes.
5 percig h?lni hagyjuk, majd pohárba szedjük és legalább 3 órára, de akár egész éjszakára beh?tjük. Ha túlságosan megszilárdul, tálalás el?tt negyed órával vegyük ki a h?t?b?l, hogy visszapuhulhasson.

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

Ajánló