

Epermánia: Csokis-epres torta

2011 május 31. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Csoki és eper, a kett? együtt valami csoda, ezt nem is kell különösebben magyarázni :-) Omlós tésztakehelyben dús, mégsem émelyít?en édes csokoládékrém, alaposan megpakolva zamatos, friss eperrel! Garantált siker!

Hozzávalók:

A tésztához:

- 17,5 dkg liszt
- 5 dkg cukor
- 1 tk. vaníliakivonat/2 cs. vaníliás cukor
- 12,5 dkg margarin/vaj
- 1 tojás sárgája
- 1 ek. jéghideg víz
- csipet só

A krémhez:

- 25 dkg mascarpone
- 1 dl tejszín
- 5 dkg étcsokoládé
- 2-3 ek. cukrozatlan kakaópor
- 25 dkg eper/málna/ribizli



A tészta hozzávalóit egész egyszer?en villámsebesen összegyúrjuk, majd 1-2 órára a h?t?be tesszük.

Egy kerek piteformát kikenünk vajjal, belelapogatjuk az omlós tésztát, megszurkáljuk, és 180 fokos süt?ben 15 perc alatt megsütjük. Teljesen hagyjuk kih?lni.

Elkészítjük a pofonegyszer? krémet: a mascarponét kikeverjük a cukrozatlan kakaóporral, a felolvasztott, majd langyosra h?tött csokoládéval, majd óvatosan hozzáadjuk a habbá vert tejszínt.

A kih?lt vaníliás tésztakéregbe simítjuk, tetejét kirakjuk eperrel/málnával/ribizlivel, letakarjuk folpack-kal, és egy éjszakára h?t?be tesszük. Ennyi id? alatt a viszonylag törékeny, kemény omlós tészta kezelhet?vé, szeletelhet?vé válik a krém nedvességét?l.

Citromf?vel vagy mentalevélkékkel díszítve, s további friss gyümölccsel tálaljuk.

Szerz?: 5PL
További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló