



## Epermánia: Csokis-epres torta

2011 május 31. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Csoki és eper, a kettő együtt valami csoda, ezt nem is kell különösebben magyarázni :-). Omlós tésztakehelyben dús, mégsem émelyítő enyhe 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 fokban 15 perc alatt megsütjük. Teljesen hagyjuk kih?lni.

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

A kihűlt vaníliás tésztakéregbe simítjuk, tetejét kirakjuk eperrel/málnával/ribizlivel, letakarjuk folpack-kal, és egy éjszakára hűtőbe tesszük. Ennyi idő alatt a viszonylag törekeny, kemény omlós tészta kezelhetővé, szeletelhetővé válik a krém nedvességétől.

Citromfűvel vagy mentalevélkékkel díszítve, s további friss gyümölccsel tálaljuk.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**

---