



Meggy, cseresznye: A Nagyi meggyes-mandulás tortája

2011 augusztus 13. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Omlós tészta talpon, meggyes töltelékkel, a tetején pedig ropogós mandulás tet?. Csak természetes anyagokat tartalmaz, úgy készül, ahogy a Nagyim szokta készíteni.

Jól harmonizál benne a meggy és a mandula, nem véletlen hogy bekerült a Nagyi kézzel írt receptes füzetébe. Ajánljuk azoknak, akik szeretik a letisztult ízeket, tisztelik a hagyományokat és emlékeznek az otthoni ízekre.

Hozzávalók egy 26 cm-es, kapcsos tortaformához:

Tészta:

15 dkg liszt

½ TK szódabikarbóna

½ TK vanília kivonat vagy 1 csomag vaníliás cukor

1 tojásfehérje

1 csipet (citromos) só

5 dkg porcukor

10 dkg fagyos vaj

Töltelék:

40 dkg meggybefőtt

4 db babpiskóta, morzsásra darálva

3 TK kukoricakeményít?

Mandula massza.

1 tojás sárgája

7 dkg porcukor

½ TK vanília kivonat

1 dl tejszín

2 EK kukoricakeményít?

10 dkg vágott mandula

Elkészítése:

A lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a szódabikarbónát, a sót és a cukrot. A tojásfehérjével és az apróra vágott fagyos vajjal, gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Ha van késes aprítógépünk, abban villám gyorsan elkészíthetjük, anélkül, hogy a vaj meglágyulna. Fóliába csomagoljuk, és a hűtőbe tesszük legalább 1,5-2 órára.



A meggyet alaposan csepegtessük le. A mandulát egy száraz serpenyben pirítsuk meg egy kicsit, majd tegyük félre kihűlni. Vegyük ki a tésztát, és nyújtsuk ki kerekre, de nagyobbra, mint a forma. A formát kenjük ki egy kis olvasztott vajjal, és terítsük bele a kinyújtott tésztát, és igazítsuk bele. A túllógó részt formázzuk meg legalább 1,5 centi magas peremnek. Bökődjük meg a tésztát egy villával és tegyük vissza a hidegre, míg elkészítjük a tölteléket és a mandula masszát.

A lecsepegtetett meggyet hintsük meg a 3 kiskanálnyi keményítéssel. Közben a sütet melegítsük elő 200 C-ra. A tejszínt keverjük ki a tojássárgájával, a cukorral, a vanília kivonattal és a keményítéssel, és keverjük hozzá a mandulát is.

Vegyük elő a formát, az alját szórjuk meg a piskóta morzsa 2/3-ával, erre terítsük el a meggyet, a tetejére pedig a mandulás masszát egyenletesen. A maradék piskóta morzsával hintsük meg a tetejét, ettől jó ropogós lesz, amikor megsült. Tegyük a meleg sütetbe, a hőfokot vegyük vissza 180 C-ra, és süssük 40-45 percet. Ha megsült, vegyük ki a formából, és tegyük rácsra, azon hagyjuk kihűlni.

Szerző: 5PL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
