

# Diós-kakaós körtetorta

2012 január 05. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Omlós tésztakéreg, benne habos kakaós-citromos diótöltelék s a zamatos körték... Egyszer?en mámorító kombináció!

*Hozzávalók:*

*A tésztához:*

- 21 dkg liszt
- 14 dkg vaj/margarin
- 7 dkg cukor
- 1 ev?kanál tejföl
- 1 tojássárgája
- csipet só

*A töltelékhez:*

- 12,5 dkg dió
- 2 tojás
- 1 ev?kanál kakaópor
- 1/2 csomag süt?por
- 2 csomag vaníliás cukor
- 7,5+5 dkg cukor
- 1 citrom
- 5 dkg liszt
- 8 dkg margarin
- 3-4 ek. pikáns lekvár
- 4-5 érett, de kemény körte




A tészta hozzávalóiból gyors mozdulatokkal tésztát gyúrunk, cipót formálunk bel?le, és fóliával letakarva fél órára h?t?be tesszük.

Közben elkészítjük a tölteléket. A diót finomra daráljuk, összekeverjük a citrom héjával, a kakaóporral, vaníliás cukorral és a süt?poros liszttel. A margarint habosra keverjük a 7,5 dkg cukorral és a 2 tojássárgájával, belekeverjük a diós-kakaós keverékbe.
A tojásfehérjéket (2+1!, az omlós tészta kimaradt fehérjéje!) a maradék 5 dkg cukorral kemény habbá verjük, és óvatosan beleforgatjuk a kakaós masszába: s?r?, kemény tésztát kapunk!
A pihentetett omlós tésztát egy 26-28 cm átmér?j?, kikent és lisztezett kerámia/üveg tortaformába nyújtjuk úgy, hogy legyen kb. 2 cm magas pereme, ami megtartja majd a diós masszát.
El?melegített süt?ben 10-12 percig sütjük. A süt?b?l kivéve megkenjük lekvárral, rásimítjuk az omlós tésztára a diós-kakaós tésztát, és csillag alakzatban kirakjuk a hámozott, felezett, magházától megszabadított körtékkel. További 40-50 percig sütjük (t?próba!), s ha nagyon pirulna a teteje, 30 perc után könnyedén fóliát borítunk a tetejére.
A formában hagyjuk kih?lni, utána tortaszer?en szeletelhet?. Csodálatos uzsonnasütemény!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

http://thechefviki.blogspot.com/

http://garffyka.blogspot.com/




**Ajánló**