

Citromtorta

Hozzávalók:

A tészta alaphoz:

15 dkg puszedli
15 dkg darált keksz
10 dkg vaj

A tetejére:

1 dl citromlé+ víz
2 db lapzselatin
1 ek. kristálycukor
1-2 csepp ételszínezék
Darált keksz és citrom szeletek a dekoráláshoz

A krémhez:

5 dl habtejszín
1 cs (40 g) vaníliás pudingpor
2 citrom héja
2 tojás sárgája
1 ek. citromlé
10 dkg porcukor
10 dkg teavaj

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Krém alap és tészta alap hütése: 30 perc

Süti hütése: 4-6 óra

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók kimérése
Vaj olvasztása a tészta alapoz
Puszedli feldarabolása
Vaj puhítása a krémhez
Forma kibélelése
Citrom mosása, reszelés, facsarás
Tojás mosása, szétválasztása

Elkészítés:

Egy kevés tejszínben keverd ki csomómentesre a pudingport. A maradékot tedd be egy műanyag tálba, majd forrald fel kb. két perc alatt mikróban. Vedd ki, majd a tojássárgájához adj belőle 3-4 evőkanállal. Keverd el a tojássárgáját, így az felmelegszik, és nem fog összeugrani, ha beleöntöd a forró tejszínbe. Keverd hozzá egy szitán keresztül, majd add hozzá a pudingos tejszín is. Tedd vissza a mikróba, és főzd sűrűre. Közben legalább egyszer keverd át, hogy csomómentes legyen. Legvégül keverd hozzá a citromhéjat, valamint egy evőkanálnyi citromlevet. Ezután vond be folpackkal, majd hűtsd vissza szobahőmérsékletűre.

A feldarabolt puszedlit, és a kekszet keverd el, majd öntsd rá a felolvasztott vajat és keverd simára. Ezután tegyél egy közepes tortaformába kettő sütőpapírt, így majd könnyebben kiveszed a sütit vele. Simítsd bele a kekszes keveréket, tedd be a hűtőbe, és hagyd így teljesen megszilárdulni.

Ha kihűlt a krém alap, akkor elkészülhet a krém. A puha vajat keverd ki simára a porcukorral, majd több adagban dolgozd hozzá a tejszínes krém a lapot. Simítsd rá a puszedlis kekszes alapra, tedd vissza a hűtőbe, és hagyd teljesen megdermedni.

Ha megszilárdult a krém a süti tetején, akkor elkészítheted rá a zselatint. A lapzselatint áztasd be hideg vízbe, addig mikróban melegítsd fel forrásig a citromlevet, ami legyen kiegészítve vízzel egy dl-re. Keverj hozzá egy evőkanál kristálycukrot, és adhatsz hozzá egy két csepp citromsárga ételszínezékek is. Legvégül oldd fel benne a lecsepegtetett lapzselatin és folytonos keverés mellett hűtsd vissza langyosra. A visszahűtött zselatint öntsd rá a süti tetejére, majd tedd vissza a hűtőbe és addig hűtsd, amíg megszilárdul rajta.

Ezután megdíszítheted a tetejét, majd körbe vágva vedd ki a tortaformából, legvégül pedig szeleteld és tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Jó étvágyat hozzá!

Tanuljunk együtt sütés nélküli sütiket is készíteni!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

