Variációk tortára

Meggyes csokipudingtorta

Hozzávalók: *a piskótához: 3 tojás, 100 g liszt, 125 g cukor, fél csomag sütőpor, 3 evőkanál víz, csipet só, vaj és liszt a tortaforma kikenéséhez. A pudinghoz: 2 csomag csokoládés pudingpor, 750 ml tej, 2 evőkanál cukor. A gyümölcsös zseléhez: 1 üveg meggybefőtt, 1 csomag piros lapzselatin (12 darabos).*

Első lépésként leszűrjük a meggybefőttet, a levét félretesszük. A meggyet hagyjuk egy szűrőben jól lecsöpögni. A piskótához szétválasztjuk a tojásokat. A fehérjéből egy csipet só hozzáadásával kemény habot verünk. A sárgájához hozzáadjuk a cukrot és habosra keverjük. Beleszitáljuk a lisztet, a sütőport, hozzáadjuk a vizet, majd az egészet alaposan összekeverjük. A masszába beleforgatjuk a tojásfehérje habját, majd vajazott, lisztezett, 22 cm-es tortaformába simítjuk. 180 fokon kb. 20 percig sütjük, tűpróbával ellenőrizzük, majd kihűtjük. A pudingot a szokásos módon megfőzzük, majd időnként megkeverve kihűtjük. Amikor minden kellően kihűlt, a pudingot rásimítjuk a piskótára és megszórjuk a meggyel. Én itt kb 1 órára a hűtőbe szoktam tenni, hogy megdermedjen a zselé ráöntése előtt. A zseléhez hideg vízbe áztatjuk a lapzselatint (az enyémet 5 percig kellett), felforraljuk a meggy levét. A kinyomkodott zselatint a lébe tesszük, kihűtjük (de még folyós legyen). Ráöntjük a csokipuding tetejére és hűtőbe tesszük, amíg meg nem dermed, pár óra múlva fogyaszthatjuk.

Citromhabos torta

Hozzávalók: *a piskótához: 10 tojás, 10 evőkanál cukor, 9 evőkanál liszt, 1 csomag sütőpor. A krémhez: 2 és fél vagy 3 citrom leve (a citrom méretétől függően), 1 citrom reszelt héja, 30 dkg cukor, 500 g citromos joghurt, 500 g mascarpone, 0,5 habtejszín, 4 csomag habfixáló.*

A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjét kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a cukrot, kisebb fokozatra kapcsoljuk a habverőt, majd hozzáadjuk a tojássárgáját, két kanál lisztet, rá a sütőport, majd a maradék lisztet és alaposan elkeverjük. Egy 30 cm-es tortaformában egy órán át, 150 fokos előmelegített sütőben, légkeverésen készre sütjük. A krémhez a cukrot, a citromok levét és az egyik citrom reszelt héját, a citromos joghurtokat, a mascarponét és egy habfixálót alaposan összekeverjük. Egy másik tálban felverjük a habtejszínt a 3 csomag habfixálóval, majd hozzáöntjük a citromos krémet és összedolgozzuk. A piskótát ízlés szerint 2-3-4 lapba vágjuk és betöltjük a krémmel, majd a külsejét is bevonjuk és ízlés szerint díszítjük. Tipp: A citrom méretétől és savanyúságától függően több cukrot is lehet hozzá tenni.

Epres torta zselatinnal

Hozzávalók: *200 g vajas keksz, 100 g vaj, 400 g krémsajt, 250 g túró, 6 evőkanál porcukor, 180 ml tejszín, 1 csomag vaníliás cukor, 0,5 citrom leve, 500 g eper, 20 g zselatinpor, 100 ml forró víz, 2 csomag tortazselé, 400 ml víz, 5 evőkanál porcukor.*

A vajas kekszet jó alaposan összetörjük, majd a felmelegített vajjal összedolgozzuk. Egy 22 cm-es átmérőjű tortaformát kibélelünk fóliával (vagy műanyag zacskóval), és a kekszes masszát alaposan lenyomkodjuk az aljára. Hűtőbe rakjuk. A tejszínt és a vaníliás cukrot kemény habbá verjük. A krémsajtot, a porcukrot és a citrom levét összemixeljük, hozzáadjuk a túrót, és simára keverjük. Óvatosan összekeverjük a felvert tejszínhabbal. A forró vízben feloldjuk a zselatint, hozzáadunk 1-2 evőkanál krémet, és simává keverjük. A feloldott zselatint hozzáöntjük a többi krémhez, és mixerrel alaposan átkeverjük. Hozzáadjuk a megtisztított és negyedekre vágott 250 g epret, és fakanállal alaposan átkeverjük. Ráöntjük a kekszes alapra. A maradék epret felvágjuk, és a torta tetejére rakjuk. Egy órára hűtőbe tesszük, majd leöntjük az elkészített tortazselével. A tortát visszatesszük pár órára a hűtőbe, majd tálalás előtt felszeleteljük.

Epres túrótorta

Hozzávalók: *a tésztához: 2 tojás, 2 evőkanál cukor, 2 evőkanál liszt, tepsi kenéséhez margarin és liszt. A krémhez: 50 dkg túró, 450 g eperdarabos epres joghurt, 2 evőkanál porcukor, 20 + 20 dkg eper, 2 csomag zselatin fix (ezt nem kell főzni, csak belekeverni), 1 csomag tortabevonó zselatin.*

A tojásokat szétválasztjuk, majd a fehérjét felverjük habnak. Tovább verjük, hozzáadjuk a sárgáját és a cukrot, majd óvatosan beleforgatjuk a lisztet. Kikent, liszttel kiszórt tortaformában megsütjük a vékony lapot. Ha megsült, leválasztjuk a tortalapról, és hagyjuk kihűlni. A túrót villával összetörjük, majd hozzákeverjük a porcukrot és a joghurtot. 20 dkg epret megpucolunk, és feldarabolunk. Ezt is hozzáadjuk a túrókrémhez és egyben belekeverjük a 2 csomag zselatin fixet is. Tányérra tesszük a piskótalapot, köré kapcsoljuk a tortaformát, és egyenletesen elosztjuk benne a krémet. Hűtőbe tesszük 1 órára, ezalatt megdermed a túró és díszíthető. A maradék epret megtisztítjuk és vékonyan felszeleteljük. Ki-

rakjuk vele a torta tetejét. A zselatint a csomagoláson lévő utasítás szerint elkészítjük, kicsit hagyjuk hűlni, majd a torta tetejére öntjük. Legalább 3 órára hűtőbe tesszük, de legjobb egy egész éjszakára. Szeletelésnél először körbevágjuk a csatos formát, majd szépen levesszük róla. Nagyon finom, könnyű, nem édes tortát kapunk. Bármilyen gyümölccsel elkészíthető.

Narancsos csokoládétorta

Hozzávalók: *5 tojás, 100 g barna cukor, 10 g vaníliacukor, 100 g finomliszt, 20 g holland kakaópor, 10 g reszelt narancshéj, 1/4 kávéskanál fahéj, 1/4 kávéskanál szegfűszeg, 225g étcsokoládé, 200 ml habtejszín. A díszítéshez: narancs, egész fahéj, ánizs, csoki.*

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a cukor 1/3-ával habosra verjük, a sárgáját a cukor 2/3-ával és a vaníliás cukorral. A fehérjehabból egy keveset hozzáadunk a sárgájához, laza mozdulatokkal (habkártyával vagy más nagyobb felületű lapáttal) összekeverjük, majd a masszát hozzáadva a fehérjéhez szintén lazán összekeverjük. Hozzáadjuk a narancshéjat, fahéjat, szegfűszeget, és beleszitáljuk előbb a liszt felét, keverjük, aztán a maradékot, csomómentesre keverjük, végül jöhet bele a kakaópor is. sütőpapírral bélelt 20 cm-es tortaformába öntjük, 180 °C-on kb fél óráig sütjük. Miután teljesen kihűlt, 2 karikára vágjuk. A csokit egy tálba tördeljük, felforraljuk a habtejszínt, és hozzáöntjük a csokihoz. Kézi habverővel csomómentesre keverjük, hagyjuk hűlni. Mikor elérte a krémes állagot, betöltjük a tortát, illetve lekenjük a tetejét, oldalát, majd cikk-cakkos kártyával díszítjük. Tipp: fogyasztás előtt fél órával vegyük ki a hűtőből, mert a csoki nagyon megdermed és nehéz szeletelni.

Narancstorta

Hozzávalók (26 cm-es formához): *a piskótához: 12 dkg liszt, 3 kávéskanál kakó, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 1 kávéskanál sütőpor, 1 tojás, 15 dkg cukor, 0,5 dl olaj, 10 dkg tejföl, 1 teáskanál vanília esszencia. A krémhez: 25 dkg mascarpone, 500 ml habtejszín, 1 tasak zselatin fix, 2 csomag vaníliás cukor, 4 nagy narancs. Máz: 1 tasak tortazselé (színtelen), narancssárga ételfesték, 4-5 kanál narancslekvár.*

A cukrot habosra keverjük a tojással, hozzáadjuk az olajat, a tejfölt és a vaníliát. A lisztet elkevertjük a kakaóval, a sütőporral, szódabikarbónával és a tojásos keverékhez szitáljuk. Belesimítjuk egy sütőpapírral bélelt 26 cm-es tortaformába, és 180 fokra előmelegített sütőben megsütjük kb. 20-25 perc alatt. A habtejszínt kemény habbá verjük a zselatin fixszel. A krémsajtot kikeverjük a vaníliás cukorral és hozzáadjuk a felvert habtejszínt, melyből maradjon egy kevés a torta díszítésére. A kihült piskótát visszateszszük a kapcsos formába, megkenjük lekvárral, erre kenjünk keveset a krémből. A torta karima mentén vékonyra szeletelt fél narancs szeleteket teszünk, hogy érjék egymást, majd krémmel stabilizáljuk, megszórjuk felkockázott naranccsal, ismét krémet teszünk, szépen elsimítottjuk a tetejét. A felszeletelt narancsokkal kirakjuk a torta tetejét és leöntjük a színezett, narancslekváros tortazselével. Szilárdulás után díszíthető.

Gyömbéres répatorta

Hozzávalók: *a tésztához: 300 g répa reszelve, 6 tojás, 140 ml olaj, 200 g liszt, 2 kávéskanál sütőpor, 18 dkg cukor, 1 csipet só, 1 kávéskanál szódabikarbóna, 4 kávéskanál gyömbérpor, 4 dkg étcsokoládé darabolva. A krémhez: 500 g mascarpone, 3 dl tejszín, 10 g zselatin, 3-4 narancs leve, 10 dkg porcukor (ízlés szerint). Kandírozott répa: 150 g répa reszelve, 150 g cukor, 4 evőkanál narancslé, 6 evőkanál víz, csipet gyömbér. Díszítés: 3 dl tejszín.*

A tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral, hozzáadjuk az olajat is. A száraz alapanyagokat összekeverjük, hozzáforgatjuk a reszelt répát. A tojásos keveréket összekeverjük a répás eleggyel. és az étcsokoládét is hozzáadjuk. A tojások fehérjét felverjük, majd óvatosan az egészhez forgatjuk! Egy sütőpapírral bélelt 26 cm-es tortaformába simítjuk a massza felét, és 180 fokra előmelegített sütőben megsütjük (kb. 30 perc) Tűpróba! Majd megsütjük a másik lapot is. Amíg a lapok sülnek, kikeverjük a mascarponét a porcukorral, belefacsarjuk a narancsok levét is. A zselatint feloldjuk egy kis vízben, mikróban meglangyosítjuk, majd a krémhez keverjük. A felvert tejszínt is hozzákeverjük a krémhez, és hűtőbe tesszük. A vizet, a narancslét és a cukrot feltesszük forrni, majd belekeverjük a reszelt répát is, és kb. 30-40 percig gyöngyöztetjük. Akkor jó, ha a répa szép fényes. Leszűrjük, és kihűtjük! (Előre is elkészíthetjük, mert hűtőben napokig eláll.) Ha a lapok kihűltek, kettévágjuk őket. A tortalapokat egyformán betöltjük a krémmel, egy kis krémmel körbekenjük a tortát, majd a felvert tejszínnel bevonjuk. Nyomózsákba töltjük a maradék tejszínt, és ezzel díszítjük a tortánkat, valamint a kandírozott répával is!

Lusta almatorta

Hozzávalók: *1 bögre liszt (2,5 dl), 1 bögre búzadara, 1 bögre cukor, fél tasak sütőpor, 1,5 kg alma, 2 teáskanál fahéj, 15 dkg fagyos vaj.*

A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra, egy kerek tortaforma (kb. 23 cm) aljába sütőpapírt fektetünk, az oldalát kivajazzuk. A vajat lefagyasztjuk. Az almát meghámozzuk és lereszeljük. A lisztet, darát, cukrot és a sütőport összevegyítjük. A keveréket háromfelé osztjuk, az 1/3-át beleszórjuk a formába, erre ráhalmozzuk az alma felét (a levével együtt) megszórjuk 1 teáskanál fahéjjal, majd erre kerül a lisztes keverék második 1/3-a, erre az alma másik fele és a fahéj. Végül a maradék lisztes keverékkel beterítjük. Villával megszurkáljuk, hogy ha a vaj megolvad, befusson a belsejébe is. A vajat a torta tetejére ráreszeljük és kb. egy órán át megsütjük.

Forrás: neked.hu