



## **Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig VIII. Üdít? szeletes saktorta**

2009 november 29. Flag

### **Szöveg méret**

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkező

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Úgy kezd?dött ez a torta, hogy a kis-nagyfiam állandóan azt a bizonyos üdít?s szeletet kéri. Minden egyes alkalomra. Én meg már unom. Volt már, hogy piskótatekercs volt az alja, volt már, hogy sárga volt a piskóta, a teteje pedig málnaszörpös, hogy változatosabb legyen. A sakktablatortát egy könyvben láttam meg és nagyon megtetszett, gondoltam talán jó lesz az alap krémhez. Karácsonyra készítettem el. Két kerek kakaós piskótát sütöttem hozzá./Egy 3 és egy 4 tojásost./

A 3 tojásos volt az alapja, a 4 tojásosból 2 cm széles egyre kisebbed? karikákat vágtam. A 3 tojásos piskótát megkentem egy kis baracklekvárral. Ráraktam a legnagyobb átmér?j? karikát, a középs?t és a legkisebbet. Az üres részeket kitöltöttem krémmel. Azután a krémes részre raktam a maradék kett? karikát. Az így létrejött üres részeket kitöltöttem a maradék krémmel.



*A krém a következ? volt:*

50 dkg túró  
20 dkg Rama margarin,  
15-20 dkg porcukor,  
1-2 citrom reszelt héja,  
1 vaníliás cukor  
Amikor kész lett, beraktam a h?t?be h?lni-dermedni.  
Közben elkészítettem a tetejét, összef?ztem a következ?ket, folyamatosan keverve:  
2 f?z?s vanília puding  
7 dl Mirinda vagy Fanta  
6-7 kanál cukor

Amikor összeforrt, levettem a t?zr?l és h?lni hagytam kb.fél órát.

Mikor dermedni kezdett rákentem a krém tetejére.  
Visszaraktam a h?t?be.1-2 óra múlva fogyasztható is volt.

Bonyolultabb volt leírni, mint elkészíteni!

Jó étvágyat hozzá!

<http://andi-cuki.blogspot.com>



**Ajánló**