



Gasztrobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XX. Ananásztorta

2009 december 12. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

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 nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók:

A piskótához:

- 5 tojás
- 5 ek. cukor
- 5 ek. liszt
- 1 tk. sütőpor

A krémhez:

- 1 cs. vaníliás pudingpor
- 2 cs. vaníliás cukor
- 3 ek. cukor
- 5 dl tej
- 1 ek. zselatin
- 1 dl ananászlé
- 4 dl tejszín
- 1 doboz körszeletes ananász



5 tojásból kapcsos tortaformában hagyományos, egyszerű piskótát sütünk. Rácson hűlni hagyjuk, majd kétfelé vágjuk. *Tipp&trükk:* robotgéppel előbb verjük fel a tojás fehérjét, adjuk hozzá kanalanként a cukrot, majd a tojássárgákat, végül a sütőporral elkevert lisztet. A végeredmény ugyanaz lesz, s csak egy edényt kosztoltunk el! A pudingport 5 dl tejjel és 3 ek cukorral előírás szerint megfőzzük, hozzákeverjük a vaníliás cukrot. 1 ek. zselatint simára keverünk 1 dl ananászlével, s a forró pudinghoz adjuk. Így 100%, hogy nem rontjuk el a zselatint,

mintaszer?en meg fog "kötni". H?lni hagyjuk.

A 4 dl tejszínt kemény habbá verjük, el?bb egy kisebb mennyiséggel fellazítjuk a langyosra h?lt zselatinos pudingot, majd széles mozdulatokkal hozzákeverjük a többi habot is.

Összeállítjuk a tortát - fejjel lefelé. Egy kapcsos tortaformát két, egymáson keresztbetett folpackkal kibélelünk úgy, hogy jócskán túllógjon a szélén. Kirakjuk az ananász-körökkel. Az ananászra simítjuk a krém felét, majd rátesszük a piskótakarika fels? részét úgy, hogy a vágott felét lássuk. Erre megint egy kis krémet kenünk, megszórjuk a maradék, feldarabolt ananással, befedjük a maradék krémmel - így az ananász nem áztatja el a piskótát. Végül az egészet beborítjuk a másik piskótakarikával úgy, hogy az alját lássuk. Így ha másnap kiborítjuk a formából, olyan lesz, mintha hagyományos technológiával töltöttük volna meg :-)

A folpack lelógó széleit ráhajtjuk a tortára, s egy éjszakára h?t?be tesszük. Másnap tálcára/tányérra fordítjuk, lepattintjuk a karimát, lehúzzuk a folpackot, s voilá, ott pompázik el?ttünk a gyönyör? - és nagyon finom - ananásztorta.

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



Ajánló