



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXXI. Francia almatorta

2009 december 26. 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 nagyszerű ünnepi menü sor készíthető? el.

Hozzávalók:

- 7,5 dkg puha vaj
- 15 dkg cukor
- 2 cs. vaníliás cukor
- csipet só
- 4 tojás
- 10 dkg liszt
- 5 dkg étkezési keményít?
- 1 tk. süt?por
- ?rölt fahéj
- 75 dkg savanykás alma
- 1,5 dl tejföl
- 1 ek. porcukor

A puha vajat kikeverjük 10 dkg cukorral, 1 cs. vaníliás cukorral, csipet sóval. Egyesével hozzáadunk 2 egész tojást, majd apránként a liszt-keményít?-süt?por keverékét. Egynem?vé kavargatjuk, egy kenet?, lágy masszát kapunk.

Francia almatorta



Süt?papírral bélelt kapcsos tortaformába kenjük. Tetejét megrakjuk meghámozott, cikkekre vágott almával, s 180 fokra melegített süt?ben 30-35 percig sütjük.

A tejfölt összekeverjük a maradék 5 dkg cukorral, 1 cs. vaníliás cukorral, 2 tojással és kevés fahéjjal.

A félig sült süteményt meghintjük fahéjjal. Ráöntjük a tejfölös keveréket, és további 25 percig sütjük.

A már kih?lt torta meghinthe? porcukorral!

Chef Viki

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

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”



Ajánló