



Epermánia: Csokis-epres torta

2011 május 31. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Csoki és eper, a kettő együtt valami csoda, ezt nem is kell különösebben magyarázni :-). Omlós tésztakehelyben dús, mégsem émelyítő en édes csokoládékrém, alaposan megpakolva zamatos, friss eperrel! Garantált siker!

Hozzávalók:

A tésztához:

- 17,5 dkg liszt
- 5 dkg cukor
- 1 tk. vaníliakivonat/2 cs. vaníliás cukor
- 12,5 dkg margarin/vaj
- 1 tojás sárgája
- 1 ek. jéghideg víz
- csipet só

A krémhez:

- 25 dkg mascarpone
- 1 dl tejszín
- 5 dkg étcsokoládé
- 2-3 ek. cukrozatlan kakaópor
- 25 dkg eper/málna/ribizli



A tészta hozzávalóit egész egyszerre villámsebességgel összegyűjtjük, majd 1-2 órára a hűtőbe tesszük.

Egy kerek piteformát kikenünk vajjal, belelapogatjuk az omlós tésztát, megszurkáljuk, és 180 fokban 15 perc alatt megsütjük. Teljesen hagyjuk kihűlni.

Elkészítjük a pofonegyszerű krémet: a mascarponét kikeverjük a cukrozatlan kakaóporral, a felolvasztott, majd langyosra hűtött csokoládéval, majd óvatosan hozzáadjuk a habbá vert tejszínt.

A kihűlt vaníliás tésztakéregbe simítjuk, tetejét kirakjuk eperrel/málnával/ribizlivel, letakarjuk folpack-kal, és egy éjszakára hűtőbe tesszük. Ennyi idő alatt a viszonylag törekeny, kemény omlós tészta kezelhetővé, szeletelhetővé válik a krém nedvességétől.

Citromfűvel vagy mentalevélkékkel díszítve, s további friss gyümölcssel tálaljuk.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

[Tweet](#)



Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangskönyv CD melléklettel



Ajánló