



Magyar Konyha - E80 azaz Elemér bácsi tortája

2013 november 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Az E80 torta 1992-ben született, melyet az édesapa, Auguszt Elemér 80. születésnapjára készítettek. A tortán az "Isten éltesse, Elemér! 80" felirat állt, ennek a rövidítése lett az E80.

Az Auguszt családban hagyomány, hogy minden születésnapra új kreációval lepik meg a rangidőseket. Ezt vagy dicsérik, vagy kritizálják. Az E80 dicséretet kapott, amit a mai napig tartó sikersorozat is bizonyít.

A torta nemcsak ízében, hanem megjelenésében is egyedi. A hullámzó kakaós kávéhab a tortán színeiben megismétli a torta ízharmoniját. Két különböző fajtájú piskótalap között finom főzött csokoládékrém öleli magába a marcipánréteget, amely a kesernyős kávéhabbal együtt különleges ízt alkot. Pörkölt mandulával panírozva teljes a csodarecept.

E80 azaz Elemér bácsi tortája

KÁVÉS TEJSZÍNHAB

HOZZÁVALÓK:

- **50 dkg** tejszínhab
- **3 dkg** kávé (erős, rövid kávénak főzve)
- **8 dkg** porcukor
- **1 dkg** zselatin

ELKÉSZÍTÉSE:

A zselatint kb. 1 dl kihűlt kávéba áztatjuk, kicsit langyosítjuk, a cukrot hozzáadjuk, és amikor már langyos, egyharmadát óvatosan összekeverjük a kávésrítménnyel, majd a legvégén az egészet a maradék tejszínhabhoz keverjük.

PÁRIZSI KRÉM

HOZZÁVALÓK:

- **50 dkg** keserű csokoládé
- **25 dkg** folyékony tejszín

ELKÉSZÍTÉSE:

A folyékony tejszínt lábasba tesszük. A tűzhelyen melegítés közben, állandó kevergetés mellett, folyamatosan hozzáadjuk a csokoládét. A csokoládé teljes felolvadása után lehűtjük. Felhasználás előtt újralangyosítjuk és habverővel kihabosítjuk.

SAND MASSZA

HOZZÁVALÓK:

- **20 dkg** tojássárgája (10 tojás)
- **10 dkg** egész tojás
- **14 dkg** cukor
- **14 dkg** liszt
- **9 dkg** vaj

ELKÉSZÍTÉSE:

A tojás sárgáját és az egész tojást állandó keverés közben felmelegítjük. Hozzáteesszük a cukrot, majd kihűlésig habverővel verjük. Hozzáadjuk a lisztet, és belecsorgatjuk az olvasztott vajat. Tortaformában sütjük 160 °C-on fél óráig.

DOBOS LAP

HOZZÁVALÓK:

- **10 dkg** tojásfehérje (3 tojás)
- **10 dkg** tojássárgája (5 tojás)
- **10 dkg** liszt
- **10 dkg** cukor
- **2 dkg** vaj

ELKÉSZÍTÉSE:

A cukrot kétfelé osztva külön-külön felverjük a fehérjét és a sárgáját. Összekeverjük, beleszórjuk a lisztet, végén az olvasztott vajat. Vajazott, lisztezett sütőlemezre kerek formákat kenünk. 180 °C-on 10-15 percig sütjük. 12 dkg marcipánmasszát vásárolunk hozzá, kinyújtjuk kb. 3 mm-re, korong alakúra, porcukron. Mindig porcukrot szórunk alá, hogy ne ragadjon le.

AZ E80 ÖSSZETÖLTÉSE

A megsült tortakarikát vízszintesen félbevágjuk, megkenjük a párizsi krém felével.



Ráfektetjük a marcipánlapot, majd újra megkenjük párizsi krémmel kb. fél centiméter vastagon.



Ráhelyezzük a dobos lapot, majd a kávé-tejszín krémet a tetejére púpozzuk.



Amíg nem köt meg, formázhatjuk a habot. Mi a tetejét hullámos, recés kártyával fésűljük meg, majd ferdén tartva a tortát megszórjuk sötét kakaóval, hogy két színe legyen.

**El?fizet?i ügyfélszolgálat:**

Lakatos Anita

Tel.: (1) **461-1447**E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!](#)**El?fizetési díjaink 2013-ban:**Éves el?fizetés: **4700 Ft**Féléves el?fizetés: **2600 Ft****[_Online el?fizetés_](#)****[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!](#)**

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló