

A menyasszonyi torta

Hozzávalók:

12 db tojás
12 evőkanál sütőcukor
12 evőkanál süteményliszt
2 késhegynyi sütőpor
2 csipet só

Krém:

2 db vaníliás pudingpor
7 dl tej
15 dkg sütőcukor
5 dl cukráshab
2 db vaníliás cukor
3 dl házi málna lekvár



Készítés:

A tojásokból piskótát sütünk. 2 adagban sütjük, 25 cm átmérőjű torta sütőben.

Elsőként 6 tojásfehérjét egy csipet sóval elkezdjük verni a robotgéppel, majd kanalanként hozzáadunk 6 evőkanál cukrot és nagyon kemény habbá verjük. Amikor a hab már elég kemény, belekeverjük egyenként a 6 tojássárgáját, majd 6 evőkanál lisztet, amibe egy késhegynyi sütőport is teszünk. Vigyázva lazán keverjük, nehogy a hab összetörjön. A tortasütő aljába sütőpapírt teszünk, és beleöntjük a piskóta masszát, és elsimítjuk. 170°C-ra előmelegített sütőben sütjük, kb. 45 perc alatt lesz kész. (A sütési idő sütőnként változhat.) Ezt a piskótakészítést megismételjük, így lesz két nagy piskóta lapunk, amit kihűlés után 2 felé vágunk középen, így 4 lapot kapunk.

A tejből 2 dl-t elveszünk és csomómentesre elkeverjük benne a pudingporokat. A maradék tejet felforrósítjuk a cukorral együtt, hozzáöntjük a pudingos keverékhez, és állandó keverés mellett sűrűre főzzük. Többször megkeverve kihűtjük.

A cukráshabot keményre verjük a robotgéppel és hozzáadjuk a vaníliás cukrokat is, majd a kihűlt pudingos krémmel lazán összekeverjük. Ezzel a vaníliás habos krémmel töltjük meg a tortát. Három réteg krém lesz a tortánkba. Mielőtt azonban a krémet rákenjük a lapokra, házi málna lekvárral alapozzuk meg a tortalapokat, majd jöhet a vaníliás habos krém.

A tetejére és az oldalára is hagyunk a krémből. Már készítettem úgy, hogy a tetejére piros zselét tettem, tejszínhabbal és málna szemekkel díszítettem, de menyasszonyi torta is készült belőle, olyan babával a tetején, amely olyan ruhát viselt, mint a menyasszony, akinek az esküvője volt.

A zselés torta csak 6 tojásból és kisebb tortaformában készült.

A torta oldalát piskótamorzsával lehet beszórni, lehet a krémmel díszíteni, de a legfinomabb pirított mandulaszeletekkel.

