

## Oroszkrém torta

### Hozzávalók:

6 db tojás  
6 evőkanál sütőcukor  
7 evőkanál süteményliszt  
Késhegynyi sütőpor

### Töltelék:

3 tojássárgája  
10 dkg sütőcukor  
0,5 dl tej  
1 evőkanál liszt  
1dl rum  
10 dkg mazsola  
2 tasak vaníliacukor  
0,5 dl víz  
6 dl habtejszín  
2 tasak habfixáló  
Pár szem meggybefőtt



### Elkészítés:

A tojásokból piskótát sütünk. Én a legegyszerűbb módon készítem. Az egész tojásokat egyenként elütöm, és a robotgép táljába teszem. Lassú fokozaton elindítom a gépet, majd a sütőcukrot kanalanként hozzáadom. A legnagyobb sebességre kapcsolva, legalább 15 percig a gépre bízom a piskóta felverését. A lisztet kanalanként kimérem, elvegyítem a sütőporral. Ha a tésztának való masszát a gép megfelelő keménységűre elkészítette, egyenletes mozdulatokkal belekeverem a lisztet, majd a sütőpapírral bélelt tortaformába öntöm (csak az aljára teszek papírt) és elsimítom a tetejét. Előmelegítet sütőben 170 C-on megsütöm. Mikor teljesen kihűlt, három egyforma lapra vágom. Ez a készítési módszer, jó robotgép esetén nagyon egyszerű, és mindig jól sikerült tortánk lesz. 5 dkg cukorból és 0,5 dl vízből szirupot főzök, ha kész, a rumot hozzáöntöm, majd beleteszem a megmosott mazsolát. (Ezt a tortakészítés legelején csinálom, hogy a mazsolát jól átjárja a rumos szirup.) A tojássárgáját összekeverem a megmaradt cukorral, a kanál lisztel, a tejjel, és állandóan kevergetve felfőzöm, majd kihűtöm. Közben a habtejszínt kemény habbá verem a robotgéppel, hozzáadva a vaníliacukrot, és a habfixálót. A kihidegedett krémhez óvatosan hozzáadom a tejszínhabot, de a díszítéshez félre teszek tejszínhabból, amit habnyomó zsákba töltök. A tortalapokat megöntözöm a rumos sziruppal, a krémet egyenlően elosztva rákenem a meglocsolt lapokra, majd a tejszínhabos krém tetejére rászórom a rumba áztatott mazsolát. Annyi krémet hagyok a végére, amennyivel a tortánkat be tudom vonni. A torta oldalát piskótamorzsával vagy pirított mandulával, a tetejét a kimaradt tejszínhabbal díszítem. A nyomózsákból szép kupacokat nyomok a torta szélére és mindegyikre meggy szemet rakok. Díszíthetem még zselés cukorka darabokkal vagy narancs szeletekkel. Legalább 2 órára a hűtőbe tesszük, vízbe mártott késsel szeleteljük. Nagyon finom torta és könnyű elkészíteni.