

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

Piskótához:

- 3 tojás
- 3 evőkanál sütőcukor
- 3 evőkanál süteményliszt
- 1 evőkanál étolaj
- 1 kávéskanál sütópor

Krémhez:

- 1 vaníliás pudingpor
- 2,5 dl tej
- 8 dkg vaj
- 15 dkg túró
- 3 evőkanál sütőcukor
- 1 vaníliás cukor
- 2 dl habtejszín
- 1 habfixáló

Tetejére:

- Gyümölcs
- 1 tortazselé
- 2 dl víz
- Ízlés szerint cukor



Elkészítés:

Az egész tojásokat, a sütőcukrot, az étolajat, csipet sót, beletesszük a robotgép táljába, és 10 perc alatt a legerősebb fokozaton felferjük. A lisztet elvegyítjük a sütóporral és belekeverjük a masszába, majd beleöntjük a gyümölcstorta formába, amit előtte kiolajoztunk és kiliszteztünk. A sütőt 170C°-ra felmelegítjük és ezen a hőfokon kb. 30 perc alatt megsütjük. Mikor kihűl, megtöltjük.

A krémhez a tejet, a cukrot és a pudingport elkeverjük, és lassú tűzön sűrűre főzzük. Mikor levesszük a tűzről, kevergetve hozzáadjuk a vaját, majd a túró. Jól kidolgozzuk, legjobb, ha robotgéppel végezzük.

A tejszínt kemény habbá verjük a vaníliás cukorral és a habfixálóval, és a kihűlt krémhez adjuk a felét. Ezután a krémet rákenjük a tortára, a tetejére pedig gyümölcsöt rakunk. A megmaradt tejszínhabot nyomózsákba tesszük és a torta szélét körben kidíszítjük.

A tortazselét a tasakon leírtak szerint elkészítjük és a gyümölcs tetejét bevonjuk vele.

Bármilyen gyümölccsel finom. Eperrel is.

