

## Eper torta

### Hozzávalók

#### Piskótahoz:

7 db tojás  
7 evőkanál sütőcukor  
7 evőkanál süteményliszt  
Késhegynyi sütőpor  
Csipet só

#### Krém:

3 dl tej  
1 epres pudingpor  
20 dkg vaj  
15 dkg sütőcukor  
1 kg eper

#### Díszítéshez:

2 dl tejszín  
1 evőkanál cukor  
1 habfixáló  
10 dkg mandula szeletek



### Készítés:

A tojásokat elütve elválasztjuk a fehérjét a sárgájától. A fehérjét a robotgép keverőtádjába tesszük és csipetnyi só hozzáadása után elindítjuk a gépet. Mikor már félkemény a hab kanalanként hozzáadagoljuk a sütőcukrot, és jó kemény habot készítünk. Ezután a tojássárgáját egyenként lassú mozdulatokkal, fakanállal (nem a gép habverőjével!) belekeverjük a habba. A lisztet, a sütőport elvegyítjük és a piskóta alaphoz keverjük egyenletesen. Sütőpapírral kibéleljük a sütőformát. Az így elő készített formába öntjük a piskótamasszát és a tetejét elsimítjuk, előmelegített sütőbe tesszük, és 170 C°-on megsütjük.

Mikor teljesen kihűlt, három lapba vágjuk.

A krémhez a tejet és a pudingport simára keverjük, és lassan felfőzzük. Kihűtjük. Amíg a pudingos pép hűl, a vaját kikeverjük a cukorral.

Az epret megmossuk, a vizet jó leitatva, mixerrel pépesítjük, de előtte, pár szép szemet félre teszünk a díszítéshez.

A kihűlt pudingos masszát és az epres pépet, kis adagokba a vajás cukorhoz keverjük. Robotgéppel jó habosra kidolgozzuk, majd megtöltjük a tortánkat. A torta tetejére és oldalára is hagyunk az eper krémből.

A tejszínt kemény habbá verjük a cukorral és a habfixálóval, és csillagcsővel ellátott nyomózsákba tesszük.

**A mandula szeleteket megpirítjuk, majd mikor kihűlt a torta oldalára szórjuk.  
A tejszínhabból díszeket nyomunk a torta tetejére, és a félre tett eper szemeket mutatósan ráakjuk.  
Tavaszi finomság és szépség.**