

Balatoni habos mogyoró

1 db 23 cm átmérőjű 16 szeletes tortához.

Mogyorós habtészta:

1 db 23 cm-es tortaformához

110 g törökmogyoró liszt

90 g cukor

170 g egész tojás

40 g tojásfehérje

25 g cukor

50 g pörkölt tört törökmogyoró

50 g mogyorósra pirított vaj

485 g nyers tészta + 50 g tört mogyoró / karika kisülve 480 g

Technológia: A vajat mogyorósra pirítjuk. A mogyoró lisztet, cukrot, egész tojást, kihabosítjuk. A fehérjét a cukorral habbá verjük. A mogyoró lisztes felvert alapból egy keveset kiveszünk, és a mogyorósra pirított vajjal elkeverjük. A maradék alapot a felvert fehérjével elkeverjük, hozzá adjuk a vajas részt, és karikába töltjük. Tört pörkölt mogyoróval megszórjuk.

Sütés: 180 fok 18-20 perc

Mogyorós streuzel alap:

30 g vaj

32 g barna cukor

60 g törökmogyoró liszt

0,5 g Fleur de Sel (francia sóvirág, szükséges törni, ha nagyon nagy szemű)

Technológia:

Keverőgépben vagy keverőtálban az összes alapanyagot összegyúrjuk, lehűtjük. Hűthetjük egyből sütő lemezre morzsolva vagy kockára vágva. **Tipp:** A streuzelt nagy lyukú gitter rácson is átnyomhatjuk, de reszelhetjük is. A végeredményt nem befolyásolja.

Sütés: 170 fok 13 perc

Mogyorós streuzel betét:

120 g mogyorós streuzel alap

15 g kakaóvaj

70 g 100% törökmogyoró paszta

A kakaóvaját a mogyorópasztával összekeverjük, majd a kisült, összetört mogyorós streuzel alapra öntve alaposan elkeverjük. A torta karikába helyezett megfordított mogyorós habtésztára rákenjük. Dermesztjük.

Fekete ribiszke puha zselé:

140 g fekete ribiszke püré* (95% gyümölcstartalom)

15 g cukor

4 g Nh pektin

12 g beáztatott zselatin (2 g porzselatin 10 g víz)

Technológia:

A pürét felforralom. A cukrot az nh pektinnel elkeverjük, a püréhez adjuk folyamatos keverés mellett. Majd a kész beáztatott zselatint is hozzáadjuk. Átmixeljük. Használat előtt simára keverjük, ha szükséges.

Tejcsokoládés karamell réteg:

60 g cukor

30 g vaj

150 g tejszín (31%-os)

10 g glukóz

85 g tejcsokoládé** (44%-os)

0.4 g Fleur de Sel (francia sóvirág, szükséges törni, ha nagyon nagy szemű)

8 g kakaóvaj

Technológia:

A cukrot a glukózzal karamellizáljuk. (200 fok) Ha a karamell elérte a hőfokot, hozzáadjuk a felmelegített tejszínt, sót, és összefőzzük. Kis adagokban a tejcsokira öntjük, elkeverjük, végül hozzáadjuk a kakaóvaját, vaját és átmixeljük. 24 órára hűtőbe tesszük (ha szükséges használat előtt gumilapáttal átkeverjük, hogy stabilabb legyen). A torta belsejébe 270 g tejcsokoládés karamell réteg kerül. A megmaradt rész a torta tetejére fog kerülni díszítésnek.

Mogyoróhab:

80 g tej (2,8%-os)

80 g tejszín (31%-os)

80 g tojássárgája

35 g invert cukor

35 g glukóz

40 g tojásfehérje

40 g tejsokoládé** (44%-os)

120 g 100% törökmogyoró paszta

25 g beáztatott zselatin (5 g porzselatin 20 g víz)

120 g tejszínhab (31%-os)

Technológia: A tejből, tejszínből, tojássárgájából angol krémet készítünk (cukor nélkül). A mogyoró pasztát, csokoládét, zselatin összemérjük, majd a meleg angol krémet fokozatosan ráöntve elkeverjük, átmixeljük, és félre tesszük kissé visszahűlni. Ez alatt a fehérjét az invert cukorral, és a glukózzal habbá verjük. A tejszínt habbá verjük. Amikor a fehérje felverődött, a mogyorós krémbe keverjük, majd végén tejszínhabbal lazítjuk.

Csokoládé-mogyoró áthúzó:

35 g tejsokoládé** (44%-os)

10 g mogyoró olaj***

5 g apróra tört pörkölt törökmogyoró

Összeállítás:

A mogyorós-ropogós habtésztára sima csöves nyomószákból körkörösén felnyomjuk a tejsokis-karamell réteget (4 körben inox 15 mm sima cső), majd közé a feketeribiszke puhazselét (13 mm sima cső) nyomjuk. Kifagyasztjuk. Erre öntjük a kész mogyoró habot. Dermesztjük. Tetejét a Csokoládés áthúzóval leöntjük, elkenjük, és mielőtt teljesen megdermedne az apróra tört mogyoróval a szélét körbeszórjuk. Saját tejsokoládés karamell krémmel, és fekete ribiszke zselé karikával díszítjük.

Fekete ribiszke díszítő zselé: (nagyobb mennyiség)

100 g víz

150 g fekete ribiszke püré*

4 g nh pektin

30 g cukor

15 g beázott zselatin (2.5 g porzselatin 12.5 g víz)

Technológia:

A vizet, pürét felmelegítjük. A cukrot az nh pektinnel összekeverjük, majd bele szórjuk, kissé felfőzzük és átmixeljük. Végül a beázott zselatinnal elkeverjük. Szilikon szögletes formába öntjük. Dermedés után 16-os sima csővel kiszurkáljuk a díszítő korongokat.

Ez a recept mennyiség 350 db kiszúrt korongra elég, ha 32.5 x 32.5 szögletes szilikon formába öntjük.

Tipp:

- Fóliával bélelt peremes keretbe is önthetjük.
- A kiszúrt zselé korongokat hideg díszítő zselével is lekenhetjük így fényesebb lesz, és nem szárad ki a felülete sem.

* A nyertes torta Sicoly 95%-os gyümölcs pürével készült

** A nyertes torta Maracaibo tejsokoládé felhasználásával készült

*** A nyertes torta Dél-Balatoni mogyoróolaj felhasználásával készült (www.mogyoroolaj.hu)