

# SZENTIVÁNÉJI ÁLOM

23 cm átmérőjű, 16 szeletes torta

Hozzáadott cukrot nem tartalmaz. Természetesen előforduló cukrokat tartalmaz.

## Céklás-almás felvert

50 g tojássárgája  
17,5 g eritrit  
62,5 g vaj (82% zsírtartalmú)

90 g tojásfehérje  
17,5 g eritrit  
50 g cékla (nyers, tisztított)  
50 g savanykás alma (nyers, tisztított)  
10 g zabpehely (nagy szemű)  
20 g zabpehelyliszt  
45 g mandulaliszt (teljes mandulaőrlemény)  
1,5 g szóda bikarbóna  
0,2 g őrölt fahéj

## Fahéjas meggyelevator

715 g meggy (cukormentes, fagyasztott vagy friss)  
120 g eritrit  
0,2 g őrölt fahéj

## Tejszínes-zabpelyhes angolkrém

335 g zabital (hozzáadott cukor nélkül)  
47 g tojássárga  
30 g eritrit  
27 g zabpehelyliszt  
15 g citromlé  
34 g cukormentes fehér csokoládé (30,7%-os kakaótartalom)  
200 g tejszín (32%-os zsírtartalmú)  
10 g zselatin  
40 ml víz

## Meggyzelé réteg

300 g fahéjas meggyelevator (ennyit mérünk ki a meggyzelé réteghez a készen körülbelül 500 gramm ösztömögű, előre elkészített fahéjas meggyelevatorból)  
5 g zselatinlap

## Fahéjas-meggyes könnyű habkrém

200 g fahéjas meggyelevator (az előre elkészített fahéjas meggyelevator megmaradt része)  
100 g natúr joghurt (3,5% zsírtartalmú)  
10 g zselatin  
40 ml víz  
200 g tejszín (32% zsírtartalmú)

## Díszítés

45 g cukormentes fehér csokoládé (30,7% kakaótartalom)  
80 g tejszín (32% zsírtartalmú)  
1,25 g zselatinlap  
10 g liofilizált meggy

## **ELKÉSZÍTÉS**

### **Fahéjas meggylekvár**

A cukrozatlan, friss vagy fagyasztott, magozott meggyet levével együtt főzőedénybe tesszük, 120 gramm eritrittel és őrölt fahéjjal felfőzzük, botmixerrel turmixoljuk, majd sűrűsödésig főzzük.

### **Meggyzselé réteg**

Kimérjük az elkészült meggylekvárból a meggyzselé-rétegbe kerülő 300 gramm mennyiséget.

A még forró meggylekvárba 5 gramm, előzetesen hideg vízbe áztatott és kicsavart zselatinlapot teszünk, és elkeverjük. Langyosra hűtjük (32°C), és egy átlátszó frissentartó műanyagfóliával lefedett, majd visszafordított vékony, kör alakú keretbe öntjük. Hűtőben jól kidermesztjük.

### **Céklás-almás felvert**

A nyers céklát finomra reszeljük (a kiszabtatban szereplő mennyiség a tisztított, reszelt céklára vonatkozik). Az almát szintén finomra reszeljük.

A fehérjét felverjük 17,5 gramm eritrittel.

A vajat kihabosítjuk a további 17,5 gramm eritrittel, és egyenként tovább habosítjuk a tojássárgákkal. Hozzáadjuk az őrölt fahéjat, reszelt céklát, reszelt almát, és a fele tojáshabot, összekeverjük. Óvatosan beleforgatjuk a maradék tojáshabot, miközben beleszórjuk az előzetesen összekevert mandulaőrleményt, zabpelyhet, zabpehelylisztet, szódabikarbónát.

Szilikonos sütőpapíron, 23 cm-es karikában, 180°C-on, 27 perc alatt aranybarnára sütjük.

### **Tejszínes-zabpelyhes angolkrém**

Főzőedénybe tesszük a tojássárgáját, zabpehelylisztet és az eritritet, tejjel felöntve csomómentesre keverjük. Hevítve, habverővel folyamatosan keverve teljesen besűrítjük. Beletesszük a fehér csokoládét, és addig keverjük, míg teljesen elolvad. Félretesszük hűlni.

Közben a tejszínt habbá verjük.

A zabkrémhez hozzákeverjük az előzetesen hideg vízben feloldott, melegített zselatint.

A zabkrémet a felvert tejszín egyik felével gyorsabb mozdulatokkal összekeverjük, a tejszín maradék részével lazán összeforgatjuk.

### **Torta összeállítása**

A tortakarika oldalát vastag celofánnal béleljük, ebbe helyezük a céklás-almás felvertet, és ráöntjük az angolkrém egynegyed részét.

Elsimítjük, majd óvatosan ráhelyezzük a közepére a megdermedt zseléréteget. Elkenjük rajta a maradék (háromnegyed rész) angolkrémet. Dermesztjük.

### **Fahéjas-meggyes habkrém**

A maradék, teljesen kihűlt meggylekvárba beletesszük a joghurtot, a felvert tejszín felét, és az előzetesen vízben feloldott, melegített zselatinnal elkeverjük. A maradék tejszínhabbal lazán átkeverjük, és az összeállított tortára töltjük a kész habkrémet. Elsimítjük, és másnap reggelig hagyjuk dermedni.

### **Díszítés**

A fehér csokoládét megolvasztjuk, majd a jól felmelegített tejszínbe belerakjuk a hideg vízbe áztatott, kicsavart zselatinlapot. Addig keverjük, míg teljesen feloldódik, majd azonnal összekeverjük a fehér csokoládéval.

Langyosra (32 °C) hűtjük, és lekenjük vele a torta tetejét.

A torta tetejének szélét, kb. 2-3 cm-es sávban megszórjuk liofilizált meggydarabokkal.

### **A torta a meggyel való megszórás előtt fagyasztható.**

A fagyott tortát kiengedjük, szeleteljük, vaxoljuk, majd a szeletek szélét megszórjuk a liofilizált meggydarabokkal.