

## Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztese - Beszterce Rózsája recept

16 szeletes 22 cm-es karika (5 cm magas)

### Alapanyagok

#### Diós-barackos felvert

tojássárgája	60 g
tojásfehérje	16 g
xilit	25 g

tojásfehérje	72 g
xilit	35 g
pörkölt darált dió	22 g
barackmagliszt*	16 g
mandulaliszt	10 g

#### Étcsokoládé cremeux

tejszín 32%*	51 g
tej 2,8%	51 g
tojássárgája	19 g
maltitos 55%-os étcsokoládé*	66 g
eritrit	4,75 g
vanília rúd	2 g

#### Sárgabarack zselé (egy része az áthúzó is)

sárgabarackpüré 100%-os*	313 g
eritrit	18 g
zselatin por	11,5 g
víz	57,5 g

#### Sárgabarack mousse

sárgabarack püré 100%-os*	205 g
tojássárgája	40 g
eritrit	53 g
zselatin	11,5 g
víz	57 g
tejszínhab 32%-os*	260 g

## Ropogós réteg

maltitos 27%-os fehér csokoládé\* 80 g  
pörkölt durva dió 30 g

## Csokoládé dísz

maltitos 55%-os étcsokoládé\* 24 g

## Technológia

### Diós-barackos felvert

A darált diót sütőben megpörköljük és hagyjuk kihűlni. Az első mennyiségű sárgáját, fehérjét a xilittel habbá verjük. A második mennyiségű fehérjét a xilittel szintén fölverjük, majd egy keverőtálban keverés közben apránként hozzáadjuk a szárazanyagokat. 2 db 20 cm-es karikába 123-123 g-ot mérünk, egyenletesen elkenjük, 180°C-on 12-15 percig sütjük.

### Étcsokoládé cremeux

A tejszínt, tejet, sárgáját, vaníliát, eritritet 85 °C-ig melegítjük, majd ráöntjük a csokoládéra és botmixerrel turmixoljuk. Lefóliázzuk és hűtőbe tesszük.

### Sárgabarack zselé (egy része az áthúzó is)

A vizet felforraljuk és hozzákeverjük a zselatin port, majd félretesszük. A barackpürét az eritrittel felforraljuk és hozzáadjuk az előre lefőzött zselatin masszát.

### Sárgabarack mousse

A vizet felforraljuk, majd a zselatint hozzákeverjük és félretesszük hűlni. A sárgabarack pürét a sárgájával és az eritrittel 85 °C-ig melegítjük, hozzáadjuk az előre lefőzött zselatin masszát. 30 °C-osra visszahűtjük és lazán hozzákeverjük a tejszínhabot.

## Ropogós réteg

A fehér csokoládét rákenjük a piskótára és megszórjuk a durvára tört dióval.

## Csokoládé dísz

A csokoládét temperáljuk és 2,5 x 2,5 cm-es négyzetekre vágjuk

## A torta összeállítása

Mindkét piskótát a karikában hagyjuk, majd az egyikre rákenjük a fehér csokoládét és megszórjuk a durva dióval. Egyenletesen elkenjük ezen a csokoládé cremeux-t. Ez lesz az alsó lap.

A másik lapra rámérünk a barackzseléből 300 g-ot, majd sokkolóba tesszük. Egy 22 cm átmérőjű 5 cm magas tortakarikát kibélelünk elválasztó fóliával.

Kivesszük a kifagyott részeket a sokkolóból, eltávolítjuk róluk a karikákat, majd az alsó csokis részt a 22 cm-es karika közepére helyezzük és a mousse-ból 360 g-ot rámérünk.

Egyenletesen elkenjük úgy, hogy a karika és a csokis rész közé is kerüljön a krémből.

Ha nagyon lágy, akkor egy picit betesszük a sokkolóba, majd rátesszük középre a második lapot a zselével.

A maradék mousse-al teletöltjük a karikát és a tetejét egyenesre elkenjük, sokkoljuk. Eltávolítjuk a tortakarikát és a maradék zselével áthúzzuk. Végül felhelyezzük a csokoládédíszeket.

A torta készítése során minden fázisban fagyasztható.

**\*A nyertes torta Grapoila barackmagliszt, Debic 32%-os tejszín, Puratos Belcolade 55%-os cukormentes étcsokoládé, Puratos Belcolade 27%-os cukormentes fehér csokoládé, Andros Chef 100%-os sárgabarack püré felhasználásával készült.**