

Nagyi kedvence

(23 cm átmérőjű, 16 szeletes torta)

Alapanyagok

Felvert

80 g tojás
9 g eritrit
3 g xilit
0,2 g só
22 g csipkebogyóvelő
16 g 82%-os vaj
46 g tojásfehérje
28 g eritrit
8 g xilit
55 g mandulaliszt
34 g kókuszreszelék
3 g lenmag őrlemény
0,4 g szóda bikarbóna

Mascarpone mousse

80 g 2,8%-os zsírtartalmú tej
40 g 33%-os zsírtartalmú tejszín
0,6 g (½ db) vanília rúd
53 g tojás
15 g eritrit
4 g xilit
66 g cukormentes fehér csokoládé
60 g zselatinmassza (1/5)
78 g mascarpone
97 g pasztörizált tojásfehérje
22 g eritrit
7 g xilit
137 g 33%-os zsírtartalmú tejszín
11 g eritrit
3 g xilit

Pisztácia ropogós

70 g aprított pisztácia
44 g 100%-os pisztácia paszta
70 g cukormentes fehér csokoládé
16 g mandulaolaj
0,9 g só

Hibiszkusz infúzió (kb. 30 tortára elegendő mennyiség)

10 g hibiszkusz virág
180 g víz

Csipkebogyólekvár

33 g csipkebogyóvelő
0,8 g hibiszkusz infúzió
9 g eritrit
3 g xilit
0,6 g citromlé
4 g zselatinmassza (1/5)

Málnabetét

112 g fagyasztott gríz málna
4 g hibiszkusz infúzió
30 g eritrit
9 g xilit
1 g agaragar
3 g citromlé
20 g zselatinmassza (1/5)
60 g fagyasztott gurulós málna

Málna áthúzó

70 g fagyasztott gríz málna (mag nélküli)
14 g eritrit
4 g xilit
2 g citromlé
10 g zselatinmassza (1/5)

Pisztácia szórás

16g aprított pisztácia

Technológia

Felvert

Az egész tojásokat az édesítőkkal és a sóval habbá verjük, amíg kifehéredik. A lágy vaját belekeverjük a csipkebogyóvelőbe. A tojásfehérjét az édesítőkkal habbá verjük. A vajás csipkebogyót, a tojásos masszát és a tojásfehérjehabot összekeverjük. Hozzáadjuk az összekevert szárazanyagokat (a kókuszreszeléket kutterben liszt állagúra daráljuk). 1db 23 cm-es és 1db 19cm-es karikába kikenjük. 200°C-on 18 percig sütjük.

Mascarpone mousse

A tejet és a tejszínt a kikapart fél vanília rúddal felforraltjuk. Elkeverjük a tojást az édesítőkkal, majd a forró tej/tejszín keverékhez hőkiegyenlítéssel hozzáadjuk és 85°C-ig melegítjük, pasztörizáljuk. Ekkor vegyük ki a vanília rudat, adjuk hozzá a fehér csokoládét, majd a zselatinmasszát és a mascarponét. Az egészet keverjük össze és hűtsük vissza. A pasztörizált tojásfehérjét az édesítőkkal felverjük, hozzáadjuk a kihűlt krémhez, végül az édesítőkkal felvert tejszínhabot laza mozdulatokkal keverjük hozzá.

Pisztácia ropogós

A hántolt pisztáciát 145°C-on 15 percig pirítjuk. Egyik részét (70g) aprítjuk, a másik részét (44 g) kutterben krémes állagúra daráljuk. Felolvasztjuk a csokoládét, hozzáadjuk az elkészült pisztáciapasztát, a mandulaolajat, a sót és összekeverjük. Óvatosan hozzáadjuk az aprított pisztáciát is. Ebből egy 19cm-es karikába töltünk 175 g-ot és egyenletesen elkenjük. A maradék 25 g-mal lekenjük a kisebb felvertet.

Hibiszkusz infúzió (kb. 30 tortára elegendő mennyiség)

A hibiszkusz virágot leforrázzuk, letakarva 10 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük.

Csipkebogyólekvár

Felmelegítjük a csipkebogyóvelőt, a hibiszkusz infúziót és az édesítőket, majd hozzáadjuk a citromlevet és a zselatinmasszát, majd az egészet összekeverjük. Felhasználásig visszahűtjük.

Málnabetét

Felmelegítjük a málna grízt a hibiszkusz infúzióval. Az édesítőket összekeverjük az agaragarral és hozzáadjuk a málnához, majd hozzáadjuk a citromlevet és a zselatinmasszát is. A legvégén a gurulós málnát is hozzáadjuk, elkeverjük és a pisztácia ropogóssal lekent 19 cm-es felvertünkre öntjük és az egészet kifagyasztjuk.

Málna áthúzó

Felmelegítjük a málna grízt az édesítőkkel, majd hozzáadjuk a citromlevet és a zselatinmasszát. Mixerrel összekeverjük a hozzávalókat, visszahűtjük. 40°C-on használhatjuk.

Pisztácia szórás

A torta tetejét (szélét) aprított pisztáciával körbeszórjuk, ezzel díszítjük.

A torta összeállítása

A 23 cm-es felvertre rákenjük a felfőzött csipkebogyólekvárt, majd a közepére helyezük a kihűlt pisztácia ropogóst.

A 19 cm-es felvertre rákenjük a finomított pisztácia ropogóst, erre ráhelyezzük a kihűlt málnabetétet és az egészet kifagyasztjuk.

Egy 23 cm-es torta karikába belehelyezzük az előkészített 23 cm-es felvertet majd egy vékony réteg mousse-t kenünk a pisztácia ropogós tetejére és ezt követően az előkészített, majd kifagyasztott 19 cm-es felvertet is ráhelyezzük és a maradék mousse-t rátöltjük.

Megvárjuk, hogy elkezdjen visszahúlni (kicsit behúzni, de nem teljesen kifagyni) a tortánk teteje és ekkor eldolgozzuk rajta a málna áthúzót. Kenőkes segítségével, finom mozdulatokkal „pikkely” formát alakítunk ki a torta tetején.

A szélét körbeszórjuk aprított pisztáciával.

Hasznos tanácsok

Az édesítőket kutterben porrá daráljuk, a könnyebb felhasználhatóság miatt, így könnyebben oldódnak.

Ötszörös vízzel készült zselatinmasszát használunk.