

Álmodozó

Felvert:

- 120g fehérje
- 80 g mandulaliszt (örlemény)
- 50 g sárgája
- 35 g xillit
- 6 g vaj*
- 8 g kakaó 22-24%-os

Csokoládé krém:

- 180 g étcsokoládé édesítőszerrel 54%-os*
- 270 g tejszín 30%
- 270 g tej 2,8%
- 36 g víz
- 30 g eritrit
- 10 g zselatin

Meggy betét:

- 450 g meggy
- 35 g eritrit
- 35 g xillit
- 35 g víz
- 24 g chiamag
- 12 g zselatin
- 1,2 g fahéj
- 0,1 g só

Ropogós ganace:

- 40 g tejszokoládé édesítőszerrel 33,9%-os*
- 25 g tejszín 30%
- 30 g kakaóbab töret*

Díszítés:

- 7 g liofilizált meggy

1. Felvert: A tojásfehérjét robotgéppen kihabosítom, lassan adagolva hozzá a xillitet. A habba lassan beleforgatom a tojássárgáját, majd részletekben a kakaós mandulalisztet és a legvégén az olvasztott vaját. A masszát szilikonos sütőpapírra simítom, 2 egyforma 20 cm átmérőjű kört formázva (2x150g). 175 °C-on 6-8 percig sütöm. (sütőnként változhat, javasolt a tűpróba) Sütés után szilikonos sütőpapírral lefedem és átfordítom, a papírt felhasználásig rajta hagyom.

2. Csokoládé krém:

A tejszínt és a tejet egy gyorsforralóban 80°C –ig melegítem, majd részletben az étcsokoládéhoz adagolva emulziót készítek! Végezetül hozzáadom a zselatinmasszát és botmixerrel emulgeálok. Fóliával lefedem és kihűlés után, 6-8 órára hűtőbe teszem.

3. Meggy betét

A meggyet egy fazékban az édesítőszerekkel, sóval és a fahéjjal együtt melegíteni kezdem, felforralom és 3-4 percig intenzíven redukálom. Lekapcsolom és hozzáadom a zselatinmasszát majd a chiamagot és többször átkeverem. Félreteszem hogy teljesen kihűljön, azután lefóliázva hűtőbe teszem.

4. Ropogós réteg

A tejszokoládét felmelegítem majd hozzá adom a tejszínt, határozott mozdulatokkal összekeverem, majd hozzá adom az apróra őrölt kakaóbab töretet. (frissen használjuk fel)

A torta összeállítása:

A tésztalapokat 20 cm-es karikával kiszúrom.

Egy karikát rajta hagyok az első lapon, erre jön a ropogós réteg, amit kenőkéssel elsimítok egyenletesen és egy gyors dermesztés után az átkevert chiamagos meggy ragut elterítem rajta.

Lezárásként egy újabb tésztalap következik.

Fóliával letakarva kifagyasztom.

A csokoládékrémet robotgéppel kihabosítom.

Egy 22-es karikát a meghatározott mintájú strukturált fóliára* helyezem.

A csokoládéhab egy részét elterítem rajta kenőkéssel, gondosan a minta réseit kitöltöm.

A maradék krémet eloszlatom egyenletesen.

Ebbe kerül a kifagyasztott betét, majd addig nyomom a betétet a krémbe amíg a csokoládékrém körül veszi.

A tortát szükséges kifagyasztani, hogy a struktúra fóliát szépen le lehessen választani.

Liofilizált meggy darabokkal díszítem a torta szélét körben miután hűtőben felengedett.

*A győztes torta **DEBIC** vaj, **Callebaut** MALCHOC-D 54%-os étcsokoládé édesítőszerrel, **Callebaut** MALCHOC-M 33,9 %-os tejsokoládé édesítőszerrel és **Callebaut** kakaóbab töret felhasználásával készült. A torta elkészítéséhez a **Terre d'Afrique** dombornymott strukturált fóliát használjuk.