

Magyarország Cukormentes Tortája verseny 2016 - győztes torta receptje

Áfonya hercegnő tortája (Tortavár Cukrászda) (16 szelet)

Tortalap:	150 g finomra darált mandula 30 g vaj (82% zsírtartalom) 100 g eritrit 65 g teljes kiőrlésű zabliszt 200 g tojásfehérje
Erdei gyümölcs töltelék:	350 g erdei gyümölcs püré (kb. 550g friss, vagy fagyasztott áfonya, szeder, piros/fekete ribizli, málna lepasszírozva) 70 g eritrit 7,5 g zselatinlap (1:5 zselatinmixből 45 g)
Joghurt mousse:	450 g görög joghurt (10% zsírtartalom) 77 g eritrit 50 g tejszín (30% zsírtartalom) 13,4 g zselatinlap (1:5 zselatinmixből 81 g) 290 g lágy habbá vert tejszín (30% zsírtartalom)
Vaníliakrém:	100 g tejszín (30% zsírtartalom) 20 g cukor nélküli fehér csokoládé negyed vaníliarúd 1 g zselatinlap (1:5 zselatinmixből 6 g)
Erdei gyümölcs krém:	60 g tejszín (30% zsírtartalom) 15 g erdei gyümölcs püré 15 g cukor nélküli fehér csokoládé negyed vaníliarúd 0,75 g zselatinlap (1:5 zselatinmixből 5 g)
Díszítés:	Mandulás lapocska (25 g finomra darált mandula, 20 g eritrit, 20 g vaj (82% zsírtartalom), 7 ml tej (2,8% zsírtartalom) (a megadott mennyiség kb. 40%-át használjuk fel 1 torta díszítésére)
Torta panírozása:	25 g darált mandula + tortalapról leeső 50 g mandulás piskóta keverékével

Elkészítés

Vaníliakrém

A tejszínt a vaníliával felmelegítjük, majd a tűzről levéve, a vaníliát eltávolítva hozzáadjuk a hideg vízbe előzetesen beáztatott, majd kicsavart zselatinlapot. A keveréket még melegen a fehér csokoládéra öntjük, összekeverjük, lefóliázzuk és hűtőbe tesszük.

Erdei gyümölcs krém

A tejszínt a gyümölcspürével és a vaníliával felmelegítjük, majd a tűzről levéve, a vaníliát eltávolítva hozzáadjuk a hideg vízbe előzetesen beáztatott, majd kicsavart zselatinlapot. A keveréket még melegen a fehér csokoládéra öntjük, összekeverjük, lefóliázzuk és hűtőbe tesszük.

Tortalap

A vajat megolvasztjuk. A tojásfehérjét habbá verjük, félidőtől kezdve részletekben hozzáadjuk az eritritet, majd krémes habbá verjük. Óvatos, de határozott mozdulatokkal „beleemeljük” a további hozzávalót, végül lazán belekeverjük az olvasztott vajat is. A masszát vajazott vagy olajjal permetezett sütőpapírra, három körlapra osztva terítjük. A piskótát 180 °C-on 10-14 percig sütjük.

Erdei gyümölcs

A gyümölcsöt kb. 8-10 percig főzzük. A tűzről levéve botmixerrel aprítjuk és szűrőn átpasszírozzuk. Felhasználásra az átpasszírozott gyümölcspüré kerül, amely 350g.

Joghurt mousse

Az 50g tejszínt az eritrittel felmelegítjük, majd az előre hideg vízbe áztatott, kicsavart zselatinlapokat belekeverjük, és a joghurttal összedolgozzuk. A joghurt alapot 22-23 °C-ra hűtjük és a lágy habbá vert tejszínt lazán beleforgatjuk. A kész mousse-t az alábbiakban leírtak szerint azonnal a tortalapra öntjük.

Díszítés

Mandula lapocskák:

Az eritritet a vajjal vízgőz felett felmelegítjük, majd összekeverjük a mandulával és a tejjel. Sütőpapírral bélelt tepsin vékonyan kikenjük és 180 °C-on kb. 10 percig sütjük. Hűlni hagyjuk, majd ha kiszáradt, a kívánt nagyságra törjük.

Torta összeállítása:

Két tortalapot a passzírozott gyümölcscsel vékonyan megkenünk, az egyiket tortaformába helyezzük, a másik két lapot félretesszük. A gyümölcsöt az eritrittel felmelegítjük, a zselatinlapot vízbe áztatjuk, majd kicsavarjuk, és a meleg püréhez adjuk. Jól elkeverjük, majd a felét a tortaformába, a megkent tortalapra öntjük, hűtőbe tesszük dermedni. Ahogy megszilárdult a tortaformában a gyümölcs, ráhelyezzük a másik gyümölcscsel megkent lapot, és ráöntjük a maradék gyümölcsöt, hűtőbe tesszük. Míg a gyümölcs dermed, a fent leírt módon elkészítjük a joghurt mousse-t. A hűtőből kivesszük a tortát, ráhelyezzük a harmadik tortalapot, majd az elkészült mousse-t ráöntjük. Hűtőbe tesszük, míg megdermed. A hűtőből kivéve a tortaforma oldalát óvatosan eltávolítjuk. A tortát a lapok szélezésekor fennmaradt és morzsává tört piskóta és 25 g darált mandula keverékével panírozzuk.

A vaníliakrémet és az erdei gyümölcs krémet kézi habverővel lágy habbá verjük. A kétféle krémmel és a mandula lapocskákkal feldíszítjük.

Alapanyagokra vonatkozó információ a csomagoláson szereplő tápérték adatok alapján

Vaj:	zsírtartalom: min. 82%
Erdei gyümölcs (fagyasztott):	energia: 48kcal, fehérje: 1,2g, szénhidrát: 6,6g, zsír: 0,4g
Görög krémjoghurt:	zsírtartalom: min. 10%
Tejszín:	zsírtartalom: min. 30%
Fehér csokoládé (cukor nélkül):	energia: 461kcal, fehérje: 5,0g, szénhidrát: 57,0g, zsír: 32,0g

Számított tápérték adatok

Az elkészített torta egy szelete 228 kcal energiát, és 8,8 g szénhidrátot tartalmaz.

A torta hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

A tápérték kiszámításakor a ténylegesen felhasznált alapanyag mennyiségből indultunk ki, figyelembe vettük pl. a tortalap szélezésekor leeső, panírozás után megmaradó mennyiséget, illetve a vaníliakrémnél a habzsákban maradó mennyiséget, a mandula lapocskáknál ténylegesen felhasznált mennyiséget.