MAGYAR CUKRÁSZ IPARTESTÜLET
1185 BUDAPEST, ÜLLŐI ÚT 674. • TEL. / FAX: +36 1 266 4165 • CUKRASZAT@CUKRASZAT.NET • WWW.CUKRASZAT.NET

SZABOLCSI ALMÁS MÁKTORTA
2012

/ 3 db 16 szeletes 22 cm átmérőjű tortához /

Tészta:

- tojásfehérje 1,6 kg
- kristálycukor 1 kg
- darált, hőkezelt mák (IREKS-STAMAG, Mantler) 0,6 kg
- édes morzsa 0,2 kg
- hámozott, reszelt alma (Jonatán vagy Idared) 0,4 kg
- citrom reszelt héja 1 db

A tojásfehérjéből a cukorral kemény habot verünk. A mákot, a morzsát és a citromhéjat a reszelt almával összekeverjük, majd óvatosan hozzákeverjük a tojásfehérjéhez. Olajozott, lisztezett sütőlemezekre 18 db doboslap vastagságú tortalapot kenünk.
200 °C-os sütőben 12-14 percig sütjük. Sütés után melegen alávágunk. Csak közvetlenül a betöltés előtt szúrjuk ki, mivel a laza szerkezet miatt esetleg kicsit zsugorodhat a lap. Így akár 1-2 nappal előre kisüthetjük a masszát.

Krém:

- tej 1,8 l
- cukor 0,39 kg
- kukorica keményítő 0,21 kg
- tojássárgája 9 db
- vaníliarúd 1 db
- tejszínhab (35%-os állati) 0,75 kg

Kevés tejjel simára keverjük a keményítőt és a tojássárgáját. A többi tejet, a cukrot és a kikapart vaníliarúd tartalmát felforraljuk, majd a folyamatos keverés közben hozzáadott keményítős tojássárga keverékkel besűrítjük. Kicsit szilárdabb krémet kapunk az általában használtaknál, mert nem akartunk egyéb kötőanyagot (pl. zselatin, lékötő stb.) felhasználni a torta elkészítéséhez. A kihűlt krémhez óvatosan hozzákeverjük a felvert tejszínt. (A jobb és tartósabb állag eléréséhez lehetőleg 35 %-os zsírtartalmú tejszínt ajánlunk.)

Almatöltelék:

- reszelt hámozott alma (Jonatán vagy Idared) 1,5 kg
- vaj 0,15 kg

- cukor 0,15 kg
- őrölt fahéj 1,5 dkg
- citrom 2 db

Az almát meghámozzuk, lereszeljük, a cukorral, 2 citrom levével, fahéjjal vajon megpároljuk, majd kihűtjük.

Betöltés:

A betöltéshez hat lap közé felváltva rétegezzük a krém- és almatölteléket:

- 3 réteg egyenként 20-22 dkg tejszínnel lazított krém,
- 2 réteg egyenként 30-32 dkg almatöltelék.

Az alma egyszerűbb elegyengetését könnyíti, ha az almával töltött 2-2 lapot előre az asztalon összetöltjük (talán egyszerűbb kézzel elsimítani). Ezután az alsó lapot megkenjük krémmel és ráhelyezzük a már almával töltött 2-3. lapot. Erre kenjük a második krémréteget és rátesszük az almával töltött 4.-5. lapot. Ezek tetejére ismét a krémtöltelék kerül és ráhelyezzük az utolsó lapot is. Kicsit dermesztjük, majd a maradék krémből a tetejét és az oldalát lekenjük.

Díszítés:

A torta oldalán az alsó 2,5-3 cm-t darált mákkal panírozzuk.

Tetején a közepét kb. 7 cm-es kiszúró segítségével mákkal megszórjuk.

A díszítéshez használt almát meghámozzuk, negyedelve kevés cukorral és citromlével megdinszteljük. Miután kihűlt, vékony szeletekre vágjuk és belső élét darált mákba mártjuk. A kész tortát 16 szeletre felvágjuk, vaxoljuk. Szeletenként krémstuffokkal és a mákos almaszeletekkel díszítjük.