

MILOTAI MÉZES DIÓTORTA 2013

/ receptúra 1 db 16 szeletes tortához /

I. Grillázs felvert:

- tojássárgája 3 db
 - tojásfehérje 3 db
 - cukor 50 g
 - dió grillázs 50 g
- (45 g cukor, 26 g durva dió - 165 °C-ig melegíteni, 5 mm vastagra nyújtani kézzel apróra törni.)
- liszt 50 g
 - pörkölt darált dió 70 g
 - olaj 15 g
 - vaníliás cukor 5 g
 - citrom héja 1 db

A felvertet a hagyományos módon elkészítjük, és a bekeverésnél a liszttel együtt szórjuk bele a grillázstörmeléket és a pörkölt darált diót. 2 db 24 cm-es átmérőjű lapot tudunk ebből sütni (180 °C –on 8-10 percig)

II. Ropogós pralinékrém: (ezt előre érdemes elkészíteni)

1. 30 g vizet 30 g cukorral gyenge szálpróbáig főzzük
2. 7,5 dkg darált diót belekeverjük és lehűtjük körülbelül 29 °C–ig, majd pépesítjük (ha nincs hengergép botmixerrel is megoldható)
3. 25 g fehércsokit adunk hozzá közel azonos hőmérsékleten
4. Lehűtjük kb. 20 °C -ra és
5. 20 g karamellizált ostyatormeléket keverünk bele

III. Diós krém:

- tej 50 g
- cukor 60 g
- tojássárgája 50 g
- citromhéj 1 db
- vaníliás cukor 5 g

A tejet, cukrot és a tojássárgáját 72 °C -ig melegítjük.

Ha a krém kb. 27 °C, akkor hozzáadjuk a 20 g oldott zselatint (1 dl víz 15 g zselatin feloldva ebből mérjük ki) 300 g tejszínhabot (30%-os állati tejszín) 120 g pörkölt és a finomra őrölt diót.

IV. Mézes krém:

1. A tejet, mézet és a tojássárgáját 72 °C-ig melegítjük:

- tej 50 g
- vegyes virágméz 80 g
(minél sötétebb annál ízesebb)
- tojássárgája 50 g

2. Ha a krém kb 27 °C, akkor hozzáadjuk:

- oldott zselatint 15 g
- tejszínhabot 200 g

V. Karamell-bevonat:

- cukor 95 g
(karamellizálni - 170 °C-ig melegítjük)
- tej 150 g
- vaj 30 g
- keményítő 6 g
(keményítőt feloldjuk a hideg vízben)
- hideg víz 12 g
- oldott zselatin 10 g

A kristálycukrot megkaramellizáljuk, ráöntjük a tejet, vajat és ha a cukor feloldódott, beleöntjük az elkevert keményítőt, kiforraljuk és belekeverjük az oldott zselatint.

A torta összeállítása:

1. A torta összeállítása tortakarikába történik, amit vaxpapírral bélelünk ki.
2. Alulra tesszük az egyik felvert lapot, és ráterítjük a papíron vékonyra kinyújtott, ropogós pralinékrémet.
3. A pralinékrémre rátöltjük a diós krémet, majd ráhelyezzük a következő piskótalapot.
4. A mézes krémet is rákenjük, majd ha megkötött, ráöntjük a szobahőmérsékletű karamell bevonatot.
5. Szeletenként diós-roppanós lappal díszítjük, oldalát pedig 1cm magasan a diós roppanós lap törmelékéből készített morzsával panírozzuk.

VI. Diós-roppanós lap: (ezt előre érdemes elkészíteni)

- narancslé (frissen csavarva) 65 g
- vaj 65 g
- porcukor 150 g
- darált dió 75 g
- liszt 30 g

1. Felforraltjuk a narancslevet a vajjal.
2. Forrón hozzáöntjük a többi hozzávalót melyeket előzetesen összekevertünk.
3. Fél órát pihentetjük, majd 5-ös simacsöves nyomózsákba tesszük, és teflonos papírra zöldborsó nagyságú gömböket formázunk egymástól legalább 8 cm-re.
4. 180 °C-on aranybarnára sütjük.
5. Ezt követően fakanálra vagy vékony csőre tesszük ívesen megdermedni.
6. A megmaradt díszeket összetörjük, és panírozásra használjuk.