



CUKORMENTES ALMATORTA EGRESSEL 16 SZ.

Piskóta

125 g egész tojás
100 g nyírfacukor
50g eritritol
175 g teljes kiőrlésű búzaliszt
50 g darált dió
320 g reszelt alma
25 g zabpehely
40 g olvasztott vaj
1 db citrom resz. héja és leve
csipet só, fahéj őr., sütőpor

Krém

190 g fügecukor
50g eritritol
300 g alma
1 db citrom resz. héja és leve
50 g vaj
100 g tojássárgája
80 g pörkölt darált dió
1 db vaníliarúd
350 g tejszín áll.
30 g diab. fehér csoki
40 g zselatin – 1 liter víz és 16 dkg zselatinpor keverékéből mérve

Egrespüré

300 g egres
15 g eritritol
7,5 g pektin

Technológiai leírás

A piskóta felverthez 3 db 16 szeletes piskótakarikát (23 cm átm.) kenünk ki belőle, a sütőt 200 °C-ra melegítjük. Az almák csomáját kivágjuk és nagylyukú reszelőn lereszeljük. Rátesszük a reszelt citrom héját és levét, ill. a zabpehelyt. Az egész tojásokat a nyírfacukorral és az eritritollal felverjük. Mikor a tojásokat felvertük, hozzáadjuk a reszelt almát, a szárazanyagokat és végül az olvasztott vajat. A kész masszát kikenjük és kb. 18 percig sütjük.

Az egrest az eritritol 2/3-ával feltesszük főzni. Mikor az eritritol megolvadt, botmixerrel pürévé aprítjuk. A maradék eritritolt elkeverjük a pektinnel és mikor az egres forr, akkor hozzáadjuk és 1-2 percig főzzük. Hűtőbe tesszük és addig elkészítjük a krémet.

A krémhez az almát szintén kicsumázzuk, hasáburgonyanyomón átnyomjuk és szintén rátesszük a citrom héját és levét. A fügecukrot karamellizáljuk és mikor elérte a tetszőleges színt, hozzátesszük a vajat, ill. az almát és enyhén puhára pároljuk. Miután kész, leszűrjük és a leszűrt léhez hozzáadjuk a kikapart vaníliarudat és feltesszük főni, a tojássárgájával 83 °C-ra befőzzük. Miután megvan, hozzátesszük a már vízzel összekevert zselatint. A kihűlt alaphoz hozzátesszük az olvasztott csokoládét, pörkölt diót és végül a habbá vert tejszínt.

A töltésnél az egrespürét a három lapra szétkenjük és a karamellkrémet a három lap közé töltjük. A tetejét szintén megkenjük krémmel, az oldalát is. Ha a tortánk kifagyott, az oldalát pörkölt dióval panírozzuk és almachips-szel díszítjük.

Csak ott lehet biztos a vásárló, hogy a cukrász a receptet követve a megadott kalória és szénhidrát értékeket betartva készítette el Magyarország Cukormentes Tortáját, ahol a vitrinben a torta előtt található, Egy Csepp Figyelem Alapítvány által gyártott és logójával ellátott Magyarország Cukormentes Tortája táblán ezek az értékek fel vannak tüntetve. Erről az Alapítvány a sajtón, televízió és egyéb médiumokon keresztül is informálja a vásárlókat.