



SZABOLCSI ALMÁS MÁKTORTA

3 db 16 szeletes 22 cm Ø 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
1 citrom reszelt héja

A tojásfehérjéből a cukorral kemény habot verünk. A mákot, a morzsát és 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 szűrjük 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
tojás sárgája 9 db
vaníliarúd 1 db
tejszínhab 0,75 kg (35%-os állati)

Kevés tejjel simára keverjük a keményítőt és a tojássárgáját. A többi tejet, a cukrot és a kikapart vaníliarúd tartalmát felforraltjuk, majd a folyamatos keverés közben hozzáadott keményítő sárga keverékkel besűrítjük. Kicsit szilárdabb krémet kapunk az általában használtaknál, mert nem akartunk egyéb kötőanyagot (pl. zselatin, lécötő 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 almatöltelék:

3 réteg egyenként 20-22 dkg tejszínnel lazított krém,

2 réteg egyenként 30-32 dkg almatöltelék.

Az alma egyszerűbb elegyengesítését 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 panirozzuk. 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 almászeletekkel díszítjük.

KOKÓ Cukrászda Veszprém

Pintér Zsolt 06-30/204-3066