KÖNNYEN, GYORSAN, FINOMAT

# Tortát a hűtőből sütés nélkül

## A marcipántortától az őszibarackos túrótortáig

VOLKER EGGERS

*A siker garanciája: 10 biztos tipp*

- Pompás desszertek és divatos fagylalttorták
- Különleges tortalapok sütés nélkül
- Kávé mellé, büféasztalra, gyerekzsúrra

HOLLÓ ÉS TÁRSA

# Torták a hűtőből sütés nélkül

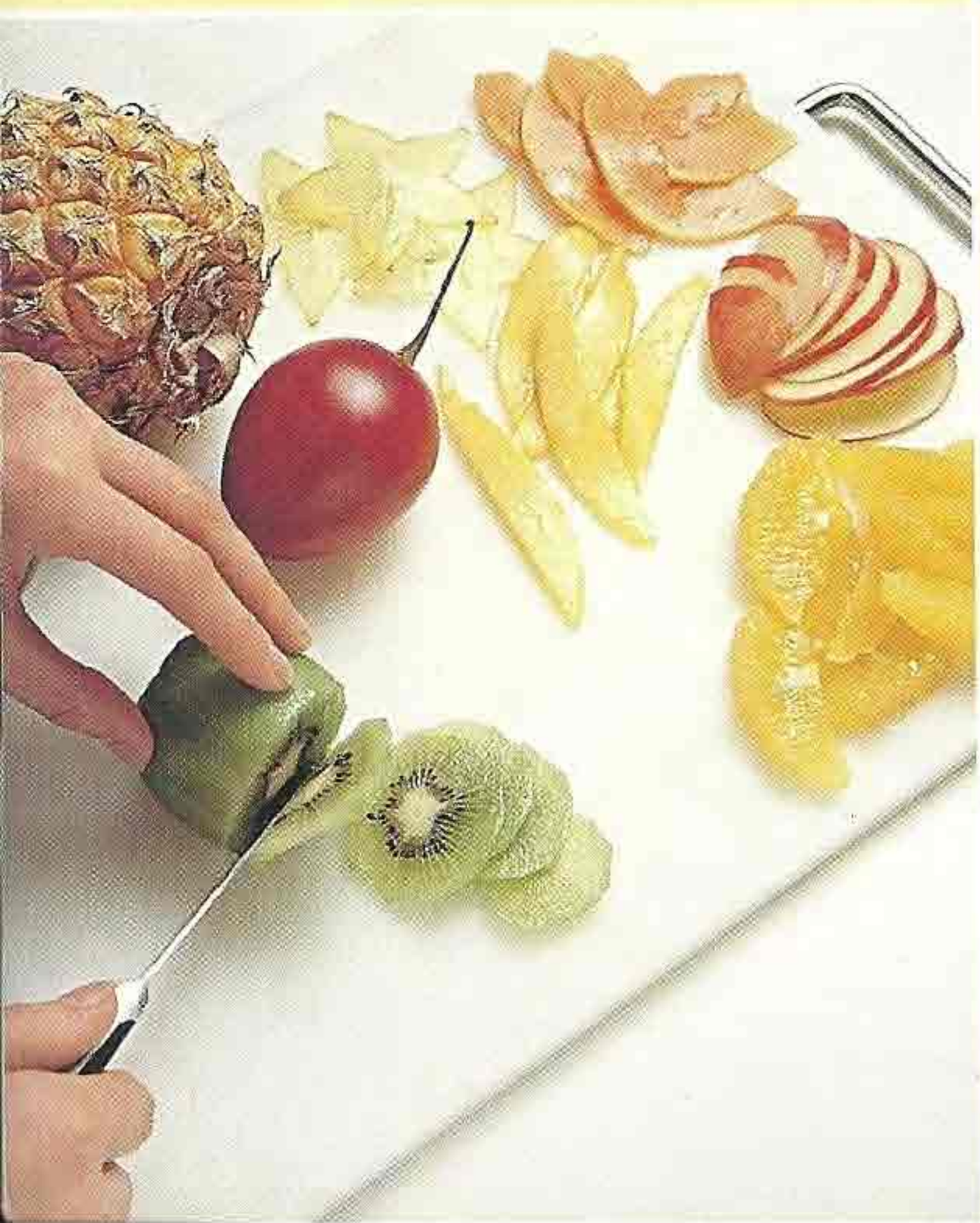
## A marcipántortától az őszibarackos túrótortáig

Írta: **Volker Eggers** | Fotók: **Kai Mewes**

# Tartalom

## Elmélet


4 Alapvető: a tortalap
➤ **4 Alaprecept: babapiskótás alap**
➤ **6 Áruismeret:**
6 A tartást adók
7 A krémalap
8 Mutatós díszítések
10 A sütés alapjai
➤ **11 Elsősegély**



## Receptek


12 Könnyű élvezet: gyümölcstorták
22 Aktuális: divatos torták
32 Valóban cool: jégkrémtorták
40 A sláger: torták gyerekzsúrra
50 Rafinált: apró finomságok

## Extra

60 Recept- és tárgymutató
62 Impresszum
➤ **64 A hűtött torták sikerének garanciája: 10 biztos tipp**

# *Hidegen a legjobb: hűtött torták*

A keksszel, csokoládéval, krémekkel és más nyalánkságokkal, sütés nélkül készülő torták hamar divatba jöttek – hiszen ennél könnyebben, gyorsabban és kényelmesebben nem varázsolhatunk elő ilyen csodálatos süteményeket és tortákat. Legyen szó gyümölccsel megrakott, rafinált, divatos műremekről, krémes fagylalttortákról, gyerekeknek való mókás sütikről vagy vendégeknek szánt finom apró-süteményekről – az édes csábítás végtelenül változatos lehet. Ezek a torták jelentik az eszményi választást profiknak és a sütéstől rettegőknek egyaránt. Sok sikert a kipróbálásukhoz és még több örömet az elfogyasztásukhoz!

# Alaprecept

### A tortalap

Minden tortához hozzátartozik az alap is, amely tartást ad a krémnek. A sütés nélkül készülő tortalapok klasszikusa a babapiskótából formált alap. Gyorsan, különösebb fáradság nélkül összeállítható, és nem lehet elrontani!

## Babapiskótás alap

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- **20 dkg babapiskóta**
  **12,5 dkg vaj**
  **ízlés szerint 1 csipet só**

**TIPP**

**Így még könnyebb**

Ha a recepthez csak a forma karimájára vagy tortagyűrűre van szükség, simítsa a masszát rögtön tortatálra: így nem kell áthelyeznie a kész tortát.

1 *A babapiskótát egy nagy fagyasztózacskóba tesszük. Sodrófával összetörjük, míg finom morzsás lesz.*

2 *A vajat kockákra vagy szeletekre vágjuk, és egy kisebb edényben lassú tűzön megolvasztjuk.*

3 *A morzsát keverőtálba tesszük. A vajat hozzáöntjük, és az egészet egy kenőkéssel összekeverjük.*

4 *A masszát sütőpapírral kibélelt kapcsos formába simítjuk, kézzel lenyomkodjuk. Az egészet hűtőbe tesszük, amíg elkészítjük a krémet.*

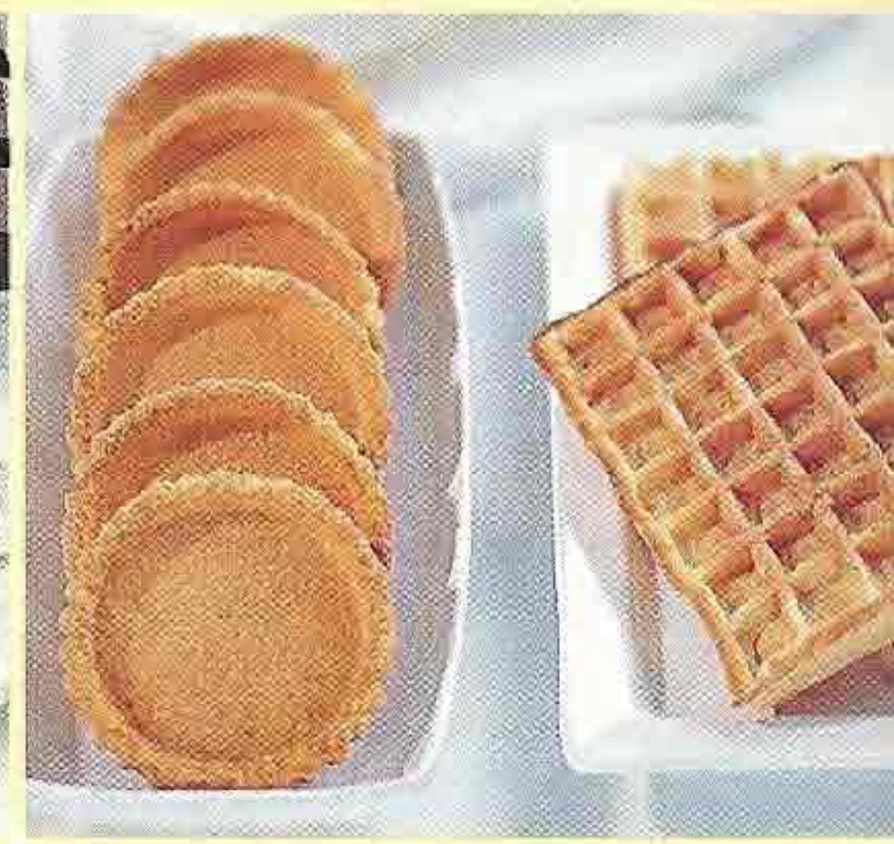
# ...így is kitűnő:

## Száraz alapok

Vajas és teljes kiőrlésű gabonából készült kekszek, kétszersültek, gabonapelyhek, zabpehely vagy édes rozskenyér – egytől egyig alkalmasak tortalap elkészítéséhez. Ezeket is egy nagy zacskóban törjük össze, vagy kézzel morzsoljuk el, majd keverjük el folyékony vajjal. Nem édes termékek használatánál, mint a kétszersült vagy a gabonapehely, egy kis cukrot vagy folyékony mézet is adjunk a masszához, hogy a tortalap is édes legyen. Különösen ropogós lesz az alap, ha vaj helyett karamellel készítjük el.

## „Csokoládés" alapok

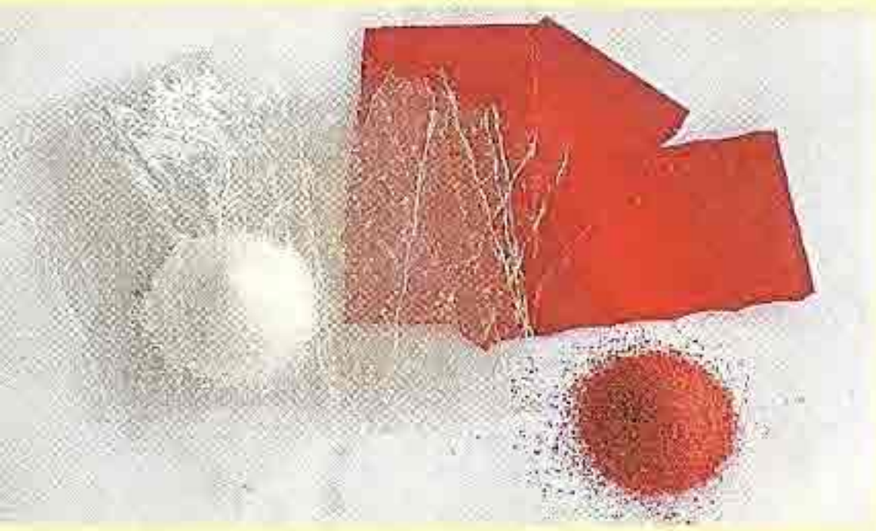
Ha még finomabbat szeretne, ostyából, ostyarudacskákból, extrudált kenyérből, habcsókból, aprított diófélékből, kókuszreszelékből és müzliből folyékony lekvárral, fehér vagy sötét csokoládéval vagy megolvasztott mogyorós nugáttal rafinált tortaalapot készíthet. Tipp: a habcsókot egyszerűen kézzel is összemorzsolhatjuk, nem kell porszem finomságúnak lennie. A keményebb kekszeket, például a háztartási vagy a mandulás kekszet, daráljuk le. A tortalapok elkészítése valóban gyerekjáték. Aprítsuk fel a kekszet, és tegyük az előkészített formába. Akkor elég a morzsa, ha teljesen befedi a forma alját. Olvasszuk meg a lekvárt vagy a csokoládét, és egy tálban addig keverjük az apránként hozzáadott morzsával, amíg sima masszát kapunk. A masszát visszatöltjük a formába, lenyomkodjuk, lehűtjük – és kész!



## Készen vett alapok

Ha még egyszerűbben szeretné és időt akar megtakarítani, vegyen kész tortalapot: az élelmiszerüzletekben kapható kész világos és sötét piskótalap, piskótatekercs, amelyet kitűnően lehet szeletelni, továbbá tortácska omlós tésztából, gofri, kevert tészták, habcsókkelyhek és még sok minden más. A piskóta-tortalapok általában 24 vagy 26 cm átmérőjű kapcsos formákba illenek, nem is kell méretre vágni őket. A négyszögletű formákhoz vagy keretekhez kevert tésztákat vagy gofrikat használhatunk, amelyek szintén szögletesek: így kevesebb lesz a maradék.

# A tartást adók



**Zselatin:** A konyhában használt „kocsonyásítók" klasszikusa. Iparilag, csontból és bőrből állítják elő. A zselatin por és lap formájában kapható. Vegyük figyelembe a gyártó ajánlásait. A tortakrémekhez a porzselatinok közül a sima étkezési zselatint vásároljuk, a tortazselék inkább csak gyümölcszselé (kocsonya) készítésére alkalmasak.

**Agar-agar:** A zselatin növényi eredetű alternatívája. Az agar-agar név a maláj nyelvből ered, a jelentése „zselésítő élelmiszer algából". A zselatin kocsonyásító erejének sokszorosával bír, ezért takarékosan kell bánni vele.

**Étkezési keményítő:** Ideális a hideg pudingok, krémek és kompótok sűrítésére. Burgonyából, gabonából vagy kukoricából állítják elő. A keményítőt mindig el kell keverni egy kis vízzel, különben a forró folyadékhoz adva csomósodik.

**Habfixáló:** Biztosítja, hogy a tejszínhab hosszabb ideig kemény maradjon, mivel megakadályozza, hogy kiváljon belőle a folyadék. A habfixáló többnyire szőlőcukorból, emulgeálószerből és módosított keményítőből áll. 1 tasak 2-2,5 dl habtejszínhez elég.

**„san-apart":** búzalisztből, keményítőből és cukorból áll, és tejszínhez, illetve krémekhez is alkalmas szilárdítónak. 2,5 dl tejszínhabhoz kb. 2 teáskanál „san-apart"-ra van szükség. A tortakrémek ezzel szilárdítva akár vághatók is.

**Kész keverékek:** Például a puding-, torta- és desszertkrémporok használatával időt takaríthatunk meg. Különböző sűrítőszereket tartalmaznak, például zselatint, étkezési keményítőt vagy karragént. Néhány más hozzávalóval pillanatok alatt varázsolhatunk belőlük például olyan tortát, mint a Zebra-habtorta (23. oldal).

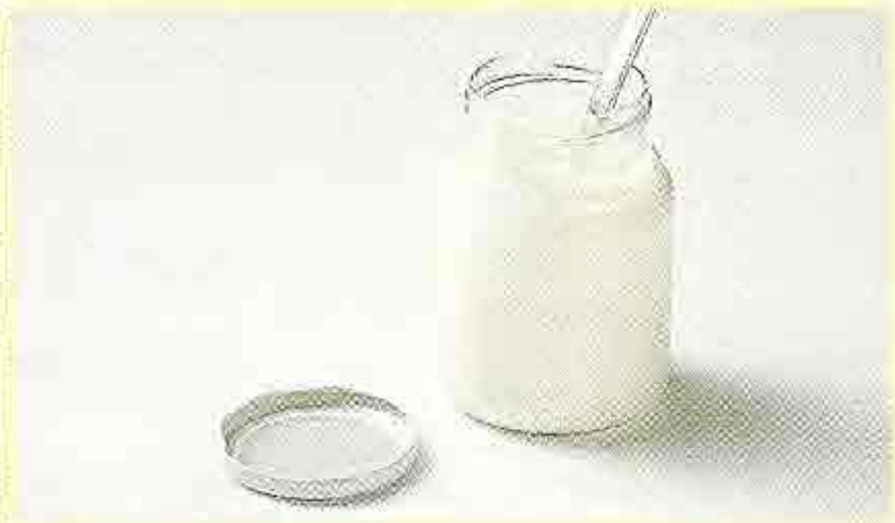
# A krémalap

**Tejszín:** A legtöbb krémet a tejszín teszi lazává, ráadásul növeli a mennyiséget, de természetesen az íze sem mellékes. A tejszín a tej föle, amely zsírrészecskékként ül meg a felszínén. A tejszín zsírtartalma legalább 30 százalék.

**Túró:** A fehér túró nagyon friss, nem érlelt sajt, amelyet pasztörizált aludttejből állítanak elő. Enyhén savanykás, friss illatú. A félzsíros és a tejszínes túró is sovány túróból készül, amelyhez megfelelő mennyiségű tejszínt kevernek.

**Friss sajt:** A túróhoz hasonlóan éretlen sajt, amelynek több fajtáját különböztetjük meg: a darabos cottage cheese-t, a kompakt réteges sajtot (több sovány és zsíros rétegből) és a kenhető (legalább 47% zsírtartalmú) tejszínes lágysajtot. Az utóbbit különösen zsíros tejből készítik, az íze pedig nagyon krémes és telt.

**Mascarpone:** A tiramisuhoz használt olasz klasszikus 80 százalékos zsírtartalmú tejszínes krémsajt. Krémes, sárgásfehér, enyhén savanykás, tejhez hasonló ízű. Ha takarékoskodni akar a kalóriákkal, használjon helyette krémsajtot vagy tejszínes túrót, bár ezt csak az íz terhére lehet.



**Joghurt:** A pasztörizált tejből készített joghurt Törökországból származik. A tej megalvasztásához speciális savanyító baktériumkultúrákat alkalmaznak. A kultúrák fajtájától függően többé vagy kevésbé savanyú vagy lágy a joghurt íze.

**Aludttej:** Speciális tejsavanyító baktériumok biztosítják, hogy a tejből kiváljon a savó. Zsírtartalma a joghurthoz hasonlóan a használt tej fajtájától függ. Az aludttej savanykás ízű és hófehér színű. (Féltartós és tartós tejből nem készíthető.)

# Mutatós díszítések

**A tortáknak elragadóan és étvágygerjesztően kell kinézniük. Ez már csekély ráfordítással sikerülhet, a hatás viszont annál nagyobb! Itt bemutatjuk a legszebb díszítéseket kisebb-nagyobb tarka és mókás tortákhoz. Varázsoljon könnyedén olyan tortákat, amilyeneket eddig csak a cukrászdában látott! A siker biztosan nem marad el.**

## ANYAGOK

✗ Csokoládé- és bevonócsíkok
A megolvasztott csokoládét vagy tortabevonót kis zacskóba töltjük, az egyik sarkán apró lyukat vágunk, és a csokoládéból vagy a bevonóból gyorsan csíkokat húzunk a süteményre. A sötét tortákhoz használjunk fehér, a világosakhoz pedig sötét csokoládét vagy tortabevonót – így szép kontrasztot kapunk.

✗ Kakaó
A kakaóport apró lyukú szitába tesszük, és meghintjük vele a tortát.

✗ Porcukor
Vagy – mint a kakaót – a torta száraz felületére szitáljuk, vagy citromlével mázat keverünk belőle, és azzal vonjuk be. Ha a süteményhez piros gyümölcsöket használunk, a mázat citrom helyett a megfelelő gyümölcs piros levével is kikeverhetjük.

✗ Édességek
A tortát jellegétől függően díszíthetjük hozzá illő bonbonnal, cukorkával, például Raffaellóval, Toffifeevel, gumimacikkal vagy más édességgel.

✗ Zselé
A kapcsos formában készülő, gyümölcsös tortákon hatásos a gyümölcslével készített tortazselé. A forró gyümölcskocsonyát óvatosan beleöntjük a formába a krémre, és hagyjuk, hogy kb. 20 perc alatt megszilárduljon.

✗ Diófélék
Ropogóssá és még ízletesebbé teszik a tortákat. A kisebbeket egészben vagy aprítva, a kókuszdiót szeletekben vagy reszelve használhatjuk fel. Különösen finom aromájú: a mogyorót vagy a mandulát serpenyőben zsiradék nélkül pirítsuk aranysárgára.

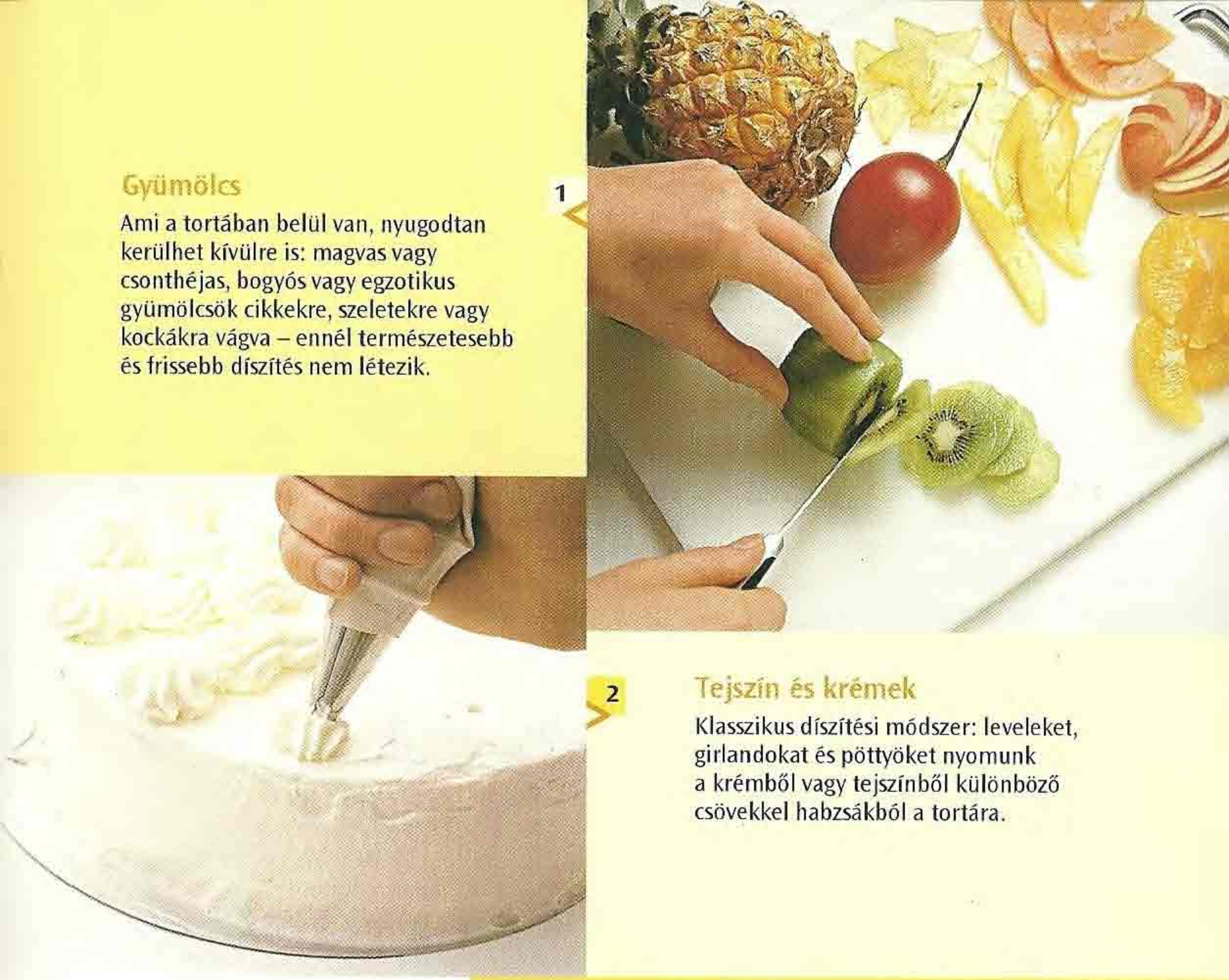
✗ Marcipán
Az édes mandulából és cukorból készülő finom massza különösen könnyen formázható, színezhető és festhető. A marcipánrózsák vagy minigyümölcsök rendkívül dekoratívak a tortákon.

✗ Késztermékek
Akiknek nagyon sietős, azoknak a kereskedelem számtalan csokoládé- és cukorfigurát kínál. Csak el kell távolítani a csomagolást, és elrendezni a díszeket a tortán.

## Gyümölcs

1

Ami a tortában belül van, nyugodtan kerülhet kívülre is: magvas vagy csonthéjas, bogyós vagy egzotikus gyümölcsök cikkekre, szeletekre vagy kockákra vágva – ennél természetesebb és frissebb díszítés nem létezik.



2

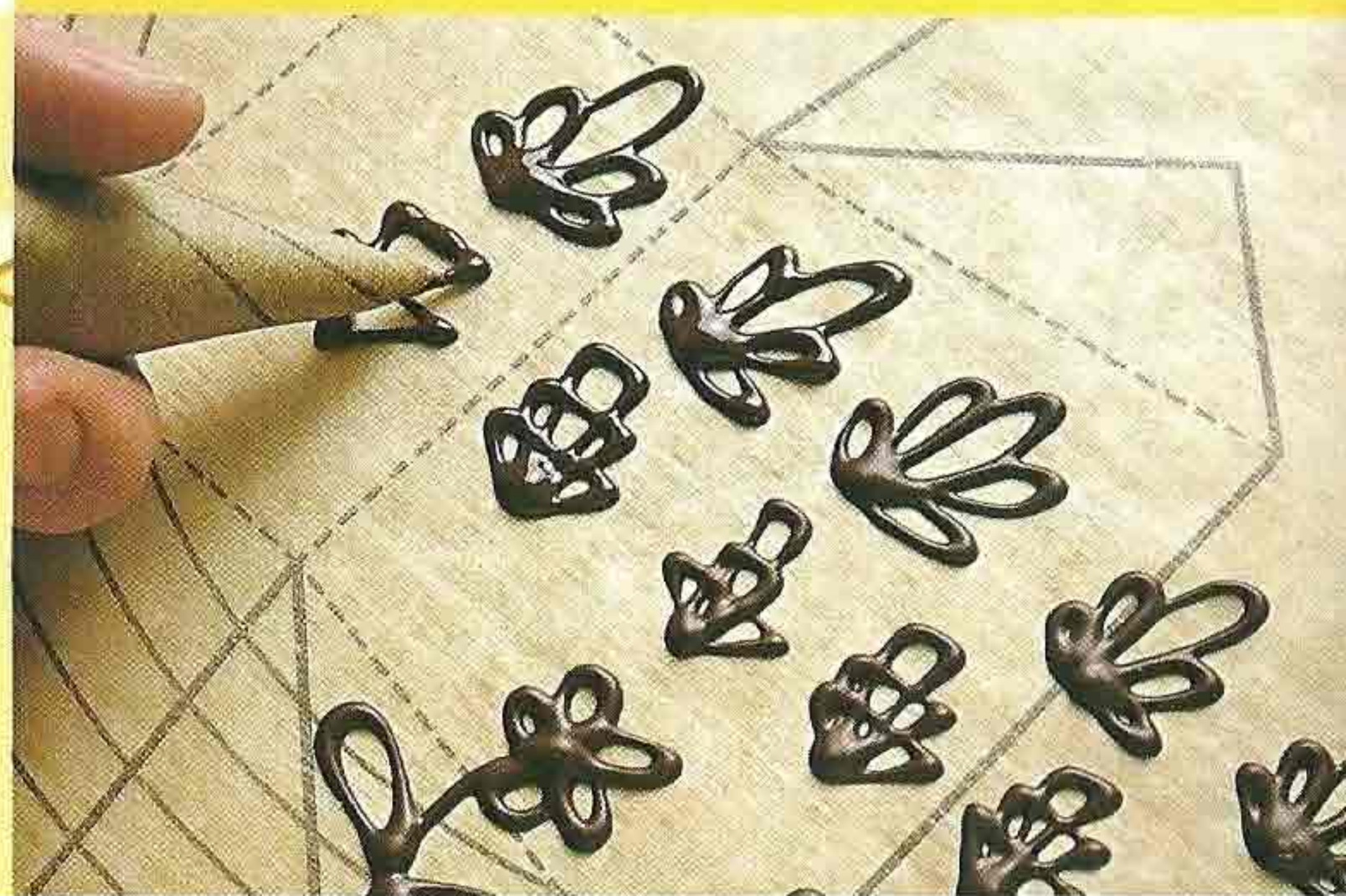
## Tejszín és krémek

Klasszikus díszítési módszer: leveleket, girlandokat és pöttyöket nyomunk a krémből vagy tejszínből különböző csövekkel habzsákból a tortára.

## Csokoládé és tortabevonó

3

Különösen elegáns hatásúak a filigrán minták, például virágok és rozetták, amelyeket folyékony csokoládéból vagy tortabevonóból pergamenre nyomunk. A díszeket hagyjuk megszáradni, óvatosan lehúzzuk a papírról, és elrendezzük a tortán.



# A sütés alapjai

## 1 | A formák: kerek vagy szögletes

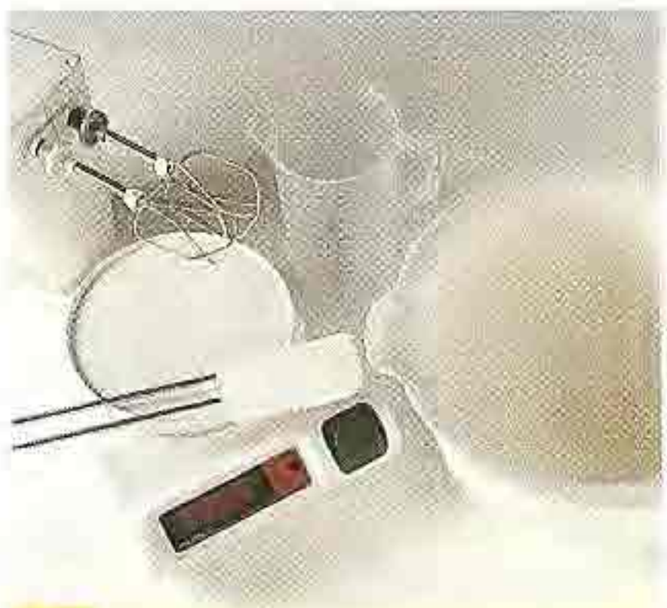
A sütőformák többnyire nélkülözhetetlenek a torták vagy sütemények tálalásához – még akkor is, ha nem kell sütni őket. Ezért jó, ha legalább minimális alapfelszereléssel rendelkezünk, amibe a következők tartoznak: kapcsos formák (24 és 26 cm ∅), 2 hosszúkás szögletes forma (20 és 30 cm) és egy kuglófforma. Nem drágák a fehérbádogból készült formák, amelyek ideálisak a hideg tortákhoz, de a tapadásgátló bevonattal ellátott vagy zománcozott formák is alkalmasak. A szögletes tortákhoz állítható fém sütőkeretek kaphatók.

1 *A szaküzletekben számos különböző sütőforma kapható.*

Ezek helyett megfelel az extravastag alufólia is: könnyen keretet formálhatunk belőle, amelynek a végeit aztán gemkapoccsal rögzíthetjük a torta körül. Aki pedig nem szeretne külön fagylaltbombaformát venni, használhat egyszerűen egy megfelelő nagyságú fémtálat.

## 2 | Készülékek és eszközök

A süteménysütés legfontosabb eszköze a kézi mixer, amellyel pillanatok alatt felverhetjük a tejszínt vagy kikeverhetjük a krémet. Nem hiányozhat a mérleg sem, aminek segítségével pontosan lemérhetjük a hozzávalókat. Más eszközök is megkönnyítik a torták elkészítését: a sodrófa vagy nyújtófa nagyon hasznos a kekszek szétmorzsolásához vagy a marcipán kinyújtásához. A krémek elsimításához kitűnő segítség a kenőkés. A sütőforma helyett gyakran megteszi a rugalmasan állítható tortagyűrű is, amelyet egyszerűen a torta alapja köré teszünk. A torta átemelésénél jó szolgálatot tesz egy fém vagy műanyag alátét. Szintén a felszereléshez tartozik a nemesacél üst a gőz fölött felverendő krémekhez. És természetesen egy jó habverő sem hiányozhat, amivel a krémeket simára keverhetjük, és óvatosan hozzáadhatjuk a habbá vert tejszínt vagy tojásfehérjét. Minden tortát a díszítés koronáz meg: ehhez egy habzsákra lesz szükség, különböző nagyságú és formájú csövekkel. A hámozókéssel vékony csíkokat vághatunk a citrom héjából.



2 *Ideális segítség: kézi mixer habverővel, mérleg és mérőpohár.*

# Elsősegély

## Ha a zselatin csomósodik

- Ha a zselatin szálakat húz vagy csomós lesz, csak egyvalami segít: a krémet szűrjük át egy finom szitán, és a fennmaradó zselatint felmelegítve ismét olvasszuk meg. Ezután keverjük el egy kis krémmel, majd a keveréket adjuk a többi krémhez – így elkerülhetjük a „hidegsokkot".

## Ha a torta nem válik el a formától

- Ha nehéz kiszedni a tortát a puding- vagy kuglófformából, a következőképpen járjunk el: ha a forma meleg vízbe mártás után sem válik el, néhány másodpercre tekerjünk köré egy forró, nedves konyharuhát. Ezután tartsuk ferdén a formát, és egy kenőkéssel vagy kis késsel óvatosan válasszuk el a peremétől a krémet, hogy levegő kerüljön a torta és a forma közé.

## Ha az alap morzsálódik

- Mivel a torta alapja tartja az egész krémet, a hűtés után szilárdnak kell lennie. Ha a kekszes keveréket nem lehet homogén masszává gyúrni és túl darabos, egyszerűen adjunk hozzá recepttől függően valamivel több folyékony vajat vagy csokoládét.

## Ha a tojás beleragad a tojástartóba

- Mit tegyünk, ha a tojásokat nem lehet kiszedni a tartóból? Hogy nehogy széttörjenek, tegye a kartont a tojásokkal együtt egyszerűen meleg vízbe. A tojástartó így megpuhul, és a tojásokat könnyen ki lehet venni belőle.

## Ha a krém túl hamar megszilárdul

- A hideg krém gyakran már az előtt zselésedni kezd, hogy bele tudnánk keverni a felvert tejszínt. Ha ez történik, kevergetve melegítsük fel a krémet egy edényben, majd tegyük ismét hűtőbe. Így elég időnk lesz kemény habbá verni a tejszínt vagy a tojásfehérjét. Amint a krém ismét kocsonyásodni kezd, adjuk hozzá a habot.

## Ha a tortalap eltörik

- Néha előfordul, hogy a tortalap a formából kivéve eltörik. A darabok összeillesztéséhez a csokoládé az ideális kötőanyag: olvasszunk meg fehér vagy sötét csokoládét, kenjük be vele a tört széleket, és ragasszuk össze az alapot!

# Könnyű élvezet: gyümölcstorták

Ezek a torták nemcsak pompásan olvadók, hanem pillekönnyűek is. Erről gondoskodnak a barackok, meggyek és zamatos bogyósok, amelyek a lágy krémekkel a ropogós tortalapon egyszerűen ellenállhatatlanok. Adja át magát a rózsaszín grépfrúttorta, az őszibarackos túrótorta, a ropogós epertorta és a többi friss gyümölcsös kreáció élvezetének. Ezekből az álomtortákból lelkiismeret-furdalás nélkül ehet egy szeletnél többet is.


13 Őszibarackos túrótorta
13 Gyümölcsös bomba
14 Ropogós epertorta
14 Kivi-menta charlotte
16 Rózsaszín grépfrúttorta
16 Áfonyás ostyatorta
18 Meggytorta
18 Tuttifrutti-torta
20 Málnakrémtorta
20 Vörösáfonya-torta

# Villámgyors receptek

## Őszibarackos túrótorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

➤ **2 zöldcitrom | 20 dkg babapiskóta 12,5 dkg vaj | 1 nagy üveg őszibarackbefőtt (50 dkg) | 5 dl tejszín | 1 csomag tejszínes túrótortakrémpor (7 dl-hez) | 50 dkg sovány túró | 3 evőkanál pisztácia**

1 | 1 zöldcitrom héját lereszeljük, levét kifacsarjuk. A piskótát összemorzsoljuk, vajjal és citromhéjjal összegyúrjuk, a formába simítjuk. A barack harmadát turmixoljuk a citromlével. A tejszínt habbá verjük. A tortakrémet és a pürét kb. fél perc alatt elkeverjük, majd hozzáadjuk a túrót és a tejszínhabot. Kevés krémet kenünk az alapra, elosztunk rajta 25 dkg szeletelt őszibarackot, majd megkenjük a maradék krémmel. Kb. 4 órán át hűtjük. Citromszeletekkel, barackcikkekkel és pisztáciával díszítjük.

## Gyümölcsös bomba

1 FAGYLALTBOMBAFORMÁHOZ (1,5 L)

➤ **30 dkg mélyhűtött vegyes bogyós gyümölcs 8 zselatinlap | 2,5 dl ribizlinektár | 8 dkg cukor 2 evőkanál citromlé | 1 világos piskótalap 2 dl tejszín | 1 evőkanál porcukor**

1 | A gyümölcsöt kiolvasztjuk. A zselatint beáztatjuk. 1,5 dl nektárt felmelegítünk a cukorral és a citromlével. A zselatint kinyomkodjuk, és feloldjuk benne. A maradék gyümölcslét is hozzáadjuk, lehűtjük. A piskótalapot méretre vágjuk. A tejszínt felverjük. Először a tejszínhabot, aztán a gyümölcsöt keverjük a zselésedő lébe. A krém harmadát a formába töltjük. Rátesszük a levágott piskótadarabokat, majd rásimítjuk a maradék krémet. Végül a kerek piskótalappal lefedjük. Kb. 4 órás hűtés után kiborítjuk a formából, és piskótamorzsával, porcukorral díszítjük.

Gyors | büféasztalra

# Ropogós epertorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 15 dkg cukor | 2 dkg vaj
- 23 dkg ropogós müzli
- 6 fehér zselatinlap
- 50 dkg kis szemű eper
- 2 evőkanál citromlé
- 3 evőkanál eperlikőr
- 40 dkg könnyű krémsajt
- 2,5 dl tejszín

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 250 kcal

1 | 10 dkg cukrot karamellizálunk. Hozzáadunk 20 dkg müzlit és a vajat, és az egészet jól elkeverjük. A forma alját sütőpapírral béleljük, beletesszük a masszát, és egy kanállal jól lenyomkodjuk.

2 | A zselatint beáztatjuk. Az epret megmossuk, megtisztítjuk, a szemeket elfelezzük vagy negyedeljük. 20 dkg epret összeturmixolunk. Az eperpürét, a citromlevet, a likőrt, a maradék cukrot és a krémsajtot simára keverjük. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk, és elkeverjük 3 evőkanál eperkrémmel. A többi krémhez keverjük.

3 | A tejszínt kemény habbá verjük, és a zselésedő krémhez keverjük. Egy kis krémet az alapra kenünk, elosztunk rajta 20 dkg epret, majd elsimítjuk rajta a maradék krémet. 3 órára hűtőbe tesszük. A tortát eperrel és müzlivel díszítjük.

Ünnepekre | vendégeknek

# Kivi-menta charlotte

1 CHARLOTTE-FORMÁHOZ (20 CM ∅)

- kb. 25 dkg babapiskóta
- 4 kivi | 2 zöldcitrom
- 10 fehér zselatinlap
- 8 dkg cukor | 4 dl tejföl
- 1 tasak vaníliás cukor
- 2 dl narancslé
- 1 csokor menta | 2 dl tejszín
- 4 evőkanál mentalikőr

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 4 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 225 kcal

1 | A forma alját hegyesre vágott végű babapiskótákkal rozettaformában kirakjuk. 3 kivit meghámozunk és szeletekre vágunk. A zöldcitromok héját lereszeljük, a levüket kifacsarjuk.

2 | A zselatint beáztatjuk. A cukrot, a vaníliás cukrot, a zöldcitrom- és a narancslét felforraljuk. A kiviszeleteket rövid ideig ebben a keverékben blansírozzuk, majd kivesszük, lecsepegtetjük, és hűlni hagyjuk. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk a cukros lében, és hűvös helyre tesszük.

3 | A megmaradt babapiskótákból kb. 2 cm-t levágunk. A mentaleveleket finomra aprítjuk. A tejszínt kemény habbá verjük. Először a mentát, a likőrt és a tejfölt, aztán a tejszínhabot a kocsonyásodó lébe keverjük. A babapiskótákra vékony réteg krémet kenünk, ebbe állítgatjuk bele a babapiskótákat cukros oldalukkal kifelé a forma szélére. Belerétegezzük a kiviszeleteket és a krémet. A charlotte-ot 4 órára hűtőbe tesszük.

4 | A charlotte-ot sütemény-estálra borítjuk, és a maradék kivivel díszítve tálaljuk.



*A képen elöl:* Ropogós epertorta *A képen hátul:* Kivi-menta charlotte

Egzotikus | zsírszegény

# Rózsaszín grépfrúttorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 1 világos kerek piskótalap
- 3 evőkanál narancslekvár
- 3 rózsaszín grépfrút (1,2 kg)
- 1 kezeletlen citrom
- 5 dl vérnarancslé
- 2 kissé púpozott teáskanál agar-agar | 5 dl aludttej
- 10 dkg barna cukor

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 200 kcal

1 | A piskótalapot tortatálra tesszük. A lekvárt felforrósítjuk, és megkenjük vele a piskótát. A kapcsos forma gyűrűjét körézárjuk.

2 | A grépfrútot meghámozzuk, a fehér héját is levágjuk, és felszeleteljük. Kb. 5 karikát elfelezünk, és a kapcsos forma mentén körben a piskótalapra állítjuk. A piskótát beborítjuk grépfrútszeletekkel.

3 | Az alaposan megmosott citrom héját lereszeljük, a levét kifacsarjuk. 5 evőkanál vérnarancslét elkeverünk az agar-agarral. Hozzáadjuk a többi léhez, és kevergetve 2 percig főzzük. A keverékből 5 evőkanálnyit félreteszünk. A többihez keverjük az aludttejet, a cukrot, a citrom levét és héját, és a formába öntjük. A megmaradt grépfrútszeletekkel befedjük.

4 | A félretett agar-agaros keveréket újból felmelegítjük, és megkenjük vele a grépfrútszeleteket. A tortát lefedve 3 órára hűtőbe tesszük.

Büféasztalra

# Áfonyás ostyatorta

8 SZELETHEZ

- 30 dkg mélyhűtött áfonya
- 2 kis tasak zselatinpor
- 5 dl joghurt teljes tejből
- 3 evőkanál citromlé
- 7 dkg cukor | 2 dl tejszín
- 2 tasak vaníliás cukor
- 8 ostya (gofri, 30 dkg)
- 5 dkg fehér tortabevonó

Elkészítési idő: 40 perc
Hűtési idő: 4 óra
Szeletenként kb. 405 kcal

1 | Az áfonyát kiolvasztjuk. A zselatint 1,25 dl vízben elkeverjük. A joghurtot kikeverjük a citromlével és a cukorral. Néhány szem áfonyát félreteszünk, a többit összeturmixoljuk, szűrőn áttörjük, és a joghurthoz keverjük. A zselatint feloldjuk, kikeverjük 3 evőkanál krémmel, majd a többi krémhez adjuk. Hűtőbe tesszük.

2 | A tejszínt a vaníliás cukorral kemény habbá verjük, és behűtjük. 4 gofrit négyszög alakban egymás mellé teszünk. Alufóliából kb. 7 cm széles csíkot hajtogatunk, és peremként az ostyák köré állítjuk. Gemkapoccsal rögzítjük. A krém felét a gofrira simítjuk, majd befedjük a többi gofrival. Elsimítjuk rajta a maradék krémet, és lefedve 3 órára hűvös helyre tesszük.

3 | A tortabevonót megolvasztjuk, és egy zacskóba töltjük, aminek a sarkára kis lyukat vágunk. Az alufóliát eltávolítjuk, a tortát a félretett áfonyaszemekkel és a tortabevonóból húzott csíkokkal díszítjük.



*A képen elöl:* **Áfonyás ostyatorta** *A képen hátul:* **Rózsaszín grépfrúttorta** ➤

Rafinált | zsírszegény

# Meggytorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 15 dkg extrudált rozskenyér
  15 dkg félédes tortabevonó
  1 üveg meggybefőtt
  (lecsepegtetve 370 g)
  2 kis tasak piros tortazselé
  (egyenként 2,5 dl-hez)
  10 dkg cukor
  negyed teáskanál őrölt fahéj
  2 púpozott teáskanál agar-agar | 5 dl aludttej
  kb. 3,75 dl meggynektár
  1 dl tejszín
  1 evőkanál jégcukor

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 240 kcal

1 | Az extrudált kenyeret összemorzsoljuk. A bevonót megolvasztjuk, és elkeverjük a morzsával. A masszát a sütőpapírral kibélelt forma aljára terítjük, és hűtőbe tesszük.

2 | A meggyet lecsepegtetjük, a levét felfogjuk. 1 tasak tortazselét és 3 evőkanál cukrot 2,5 dl lecsepegtetett meggylével kevergetve felforralunk. Hozzáadjuk a meggyet és a fahéjat, majd az alapra simítjuk. Hűtőbe tesszük.

3 | Az agar-agart kikeverjük 5 evőkanál meggynektárral, hozzáöntünk 2 dl nektárt, és 2 percig főzzük. Belekeverünk 4 evőkanál cukrot, az aludttejet és a tejfölt. A gyümölcsre öntjük.

4 | A maradék tortazselét és cukrot kevergetve felforraljuk a meggylével és nektárral. Amikor kissé kihűlt, a krémre öntjük. 3 órára hűtőbe tesszük. Megszórjuk a jégcukorral.

Vendégeknek | gyors

# Tuttifrutti-torta

12 SZELETHEZ

- 1 doboz (konzerv) édesítetlen kókusztej (400 ml)
  1 tasak vaníliás pudingpor
  (5 dl tejhez)
  4 evőkanál cukor
  60 dkg vegyes gyümölcs
  (pl. málna, eper, őszibarack, körte)
  1 zöldcitrom
  3 evőkanál narancslikőr
  7,5 dkg fehér tortabevonó
  1 gyümölcstortaalap
  (250 g; késztermék)
  1 dl tejszín

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 2 óra
Szeletenként kb. 165 kcal

1 | 4 evőkanál kókusztejet elkeverünk a pudingporral és a cukorral. A maradék kókusztejet felforraljuk. Hozzáadjuk a pudingport, és állandóan kevergetve felforraljuk. A pudingot fóliával letakarva hagyjuk kihűlni.

2 | A gyümölcsöket kiválogatjuk, illetve megtisztítjuk és feldaraboljuk. A zöldcitromból 2 szeletet levágunk. A maradék héját lereszeljük, a levét kipréseljük. Mindkettőt összekeverjük a gyümölcsökkel és a likőrrel. A tortabevonót megolvasztjuk, és a tortalapra simítjuk. Hagyjuk megszilárdulni.

3 | A gyümölcsöket lecsepegtetjük, a levüket felfogjuk. 5 evőkanál gyümölcslét a pudinghoz keverünk. A tejszínt kemény habbá verjük, és azt is hozzáadjuk. A pudingot a tortalapra öntjük. Kb. 1 órát hűtjük.

4 | A gyümölcsöket elosztjuk a kókuszpudingon. A tortát zöldcitromszeletekkel díszítjük.



*A képen elöl:* Meggytorta *A képen hátul:* Tuttifrutti-torta ➤

Büféasztalra | rafinált

# Málnakrém-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (24 CM ∅)

- 1 zöldcitrom
- 3 csomag tejcsokoládés ostyarúd (egyenként 125 g, 18 db) | 5 dkg vaj
- 1 csomag málnaízű gyümölcszselé (5 dl vízhez)
- 40 dkg málna
- 10 dkg cukor
- 1,5 dl zsíros joghurt
- 4 dl tejszín
- citromfű a díszítéshez

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 6 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 380 kcal

1 | A zöldcitrom héját lereszeljük, a levét kifacsarjuk. 20 dkg ostyarudat összemorzsolunk. A vajat megolvasztjuk, összegyúrjuk a morzsával és a citromhéjjal. A tortakarikát egy süteményestálra tesszük. A masszát az aljára nyomkodjuk, majd hűlni hagyjuk.

2 | A zseléport elkeverjük 2,5 dl vízzel. A málnát átválogatjuk. A cukrot hozzáadjuk a zseléhez, és felforrósítjuk (de nem forraljuk!). Végül hagyjuk kihűlni.

3 | A joghurtot kikeverjük a zöldcitrom levével. 2 dl tejszínt habbá verünk. A dermedő zselébe keverjük a joghurtot, a tejszínhabot és 20 dkg málnát. Egy kis krémet kenünk az alapra, és a maradék ostyarudakat beleállítjuk egymás mellé körben a forma széléhez. 10 dkg málnát elosztunk a krémen. A maradék krémet elsimítjuk a málnán. A tortát kb. 5 órára hűtőbe tesszük.

4 | A maradék tejszínt felverjük. A tortát tejszínhabbal, málnával és citromfűvel díszítjük.

Zsírszegény | gyors

# Vörösáfonya-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 35 dkg édes rozskenyér
- 6 dkg vaj
- 6 dkg barna cukor
- 1,5 tasak zselatinpor
- 10 dkg félédes csokoládé
- 1 üveg (400 g) vörösáfonya-befőtt
- 50 dkg sovány túró
- 1 kezeletlen citrom reszelt héja és leve
- 2 dl tejszín
- 3 evőkanál csokoládéforgács

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 315 kcal

1 | A rozskenyeret összemorzsoljuk. A vajat megolvasztjuk, és elkeverjük a morzsával és 2 evőkanál cukorral. A tortakarikát egy süteményestálra állítjuk, és a masszát lenyomkodjuk benne. Hűtőbe tesszük.

2 | A zselatint 9 evőkanál vízben elkeverjük. A csokoládét felaprítjuk. A lecsepegtetett áfonyát, a csokoládét, a túrót, a maradék cukrot, a citrom héját és levét elvegyítjük. A tejszínt felverjük. A zselatint feloldjuk, és elkeverjük 3 evőkanál túrós krémmel. A többi krémhez adjuk, majd óvatosan belekeverjük a tejszínhabot. A krémet az alapra kenjük, és 3 órára hűtőbe tesszük.

3 | A tortát csokoládéforgáccsal és esetleg néhány áfonyaszemmel díszítjük.



*A képen elöl:* **Vörösáfonya-torta** *A képen hátul:* **Málnakrémtorta** ➤

# Aktuális: divatos torták

A nálunk szokatlan hozzávalókkal, például mályvacukorral, pereccel vagy akár koktélokkal (mint a Tequila Sunrise vagy a Bellini) készült torták szuperdivatosak. Nem csak a szemet gyönyörködtetik: egyszerűen varázslatos az ízük, szinte függőséget okoznak. Ki tudja, nem válik-e egyszer a fekete-erdei meggytortához vagy a sajtos-tejszínes tortához hasonló klasszikus a zuppa inglese tortából vagy a bajor perectortából? Kedvencek azonban mindenképpen lesznek ezek között a csodálatos torták között.


23 Zebra-habtorta

23 Wachaui kajszitorta

24 Bajor perectorta

24 Mexikói csokoládétorta

26 Mályvacukortorta

26 Bellini-torta

28 „Caffè latte" torta

28 „Zuppa inglese" torta

30 „Tequila Sunrise" torta

30 Karibi kókusz-ananász torta

# Villámgyors receptek

## Zebra-habtorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (24 CM ∅)

➤ 5 dkg napraforgómag | 20 dkg kitolófánk vagy piskótatallér | 7 dkg vaj | 1-1 tasak csokoládés és vaníliás habkrémpor (2,5 dl-hez)
2 dl tejszín | 4 dl tej | 2 teáskanál kakaópor
ostyarudacskák (roletti)

1 | A napraforgómagot megpirítjuk és felaprítjuk. A süteményt apróra törjük. Hozzákeverjük a megolvasztott vajat és a magot, és a kapcsos formába simítjuk.

2 | A kétféle krémport 1-1 dl tejszínnel és 2-2 dl tejjel a leírás szerint elkészítjük. A közepéről kezdve felváltva 2-2 evőkanál fehér és sötét habot teszünk a formába. A formát az asztal széléhez ütjük. 2 óra hosszat hűtjük. A tortát kakaóval és ostyarudakkal díszítjük.

## Wachaui kajszitorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

➤ 4 evőkanál sárgabaracklekvár | 6 evőkanál sárgabaracklikőr | 2 világos piskótalap | 1 nagy konzerv sárgabarack (500 g) | 1,5 csomag zselatinpor | 50 dkg túró | 3 dl tejszínes joghurt
3 evőkanál citromlé | 8 dkg cukor | 2 dl tejszín | 2 evőkanál pisztácia

1 | A lekvárt 3 evőkanál likőrrel felforrósítjuk, és megkenjük vele a piskótalapokat. Az egyik lapot a tortagyűrűvel körbezárjuk. A sárgabarackot lecsepegtetjük, a levét felfogjuk. A zselatint 1,5 dl befőttlében elkeverjük. A túrót, a joghurtot, a maradék likőrt, a citromlét és a cukrot elvegyítjük, és hozzáadjuk a feloldott zselatint.
A sárgabarack 3/4-ét és a krémet a formába töltjük, és lefedjük a második piskótalappal. 3 órát hűtjük, végül tejszínnel, sárgabarackkal és pisztáciával díszítjük.

Rafinált | büféasztalra

# Bajor perectorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- **2 sós perec (25 dkg)**
  **12,5 dkg vaj | 20 dkg cukor**
  **12 fehér zselatinlap**
  **4 alma (kb. 60 dkg)**
  **4 evőkanál citromlé**
  **1 vaníliarúd belseje**
  **5 dl tej | 4 tojássárgája**
  **4 dl tejszín | kis sós perecek**

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 5 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 385 kcal

**1** | A pereceket ledaráljuk. A vajat megolvasztjuk, és a perecmorzsával meg 10 dkg cukorral összegyúrjuk. A masszát sütőpapírral kibélelt kapcsos formába nyomkodjuk, majd lehűtjük.

**2** | 4 zselatinlapot beáztatunk. 3 almát meghámozunk, kivágjuk a magházukat, és feldaraboljuk őket. 5 dkg cukrot karamellizálunk, és hozzákeverünk 3 evőkanál citromlét. Az almadarabokat rövid ideig ebben pároljuk. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk a kompótban. Az egészet a tortaalapra kenjük, és lehűtjük.

**3** | A maradék zselatint is beáztatjuk. A tejet a vaníliarúd kikapart belsejével felforraljuk. A tojássárgáját elkeverjük a maradék cukorral, majd lassanként hozzáadjuk a forró tejet, és gőz fölött krémesre keverjük. A zselatint kinyomkodjuk, és feloldjuk a krémben. Levesszük a gőzről, és hűlésig keverjük.

**4** | A tejszínt felverjük, a kocsonyásodó krémhez keverjük, majd elsimítjuk a kompóton. Kb. 4 órára hűtőbe tesszük.

**5** | A maradék almát csíkokra vágjuk, és meglocsoljuk a citromlével. A tortát almával és kis perecekkel díszítjük.

Egzotikus | vendégeknek

# Mexikói csokoládétorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (24 CM ∅)

- **40 dkg félédes tortabevonó**
  **3 dl tejszín | 2 érett mangó**
  **20 dkg csokoládés keksz**
  **8 dkg vaj | 3 evőkanál tequila**

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 8 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 400 kcal

**1** | 30 dkg tortabevonót apróra törünk, és felolvasztjuk a forró tejszínben. Kb. 6 órán keresztül hűtjük.

**2** | A kekszet összemorzsoljuk. A vajat megolvasztjuk, és összegyúrjuk a morzsával. A masszát az alján sütőpapírral borított kapcsos formába nyomkodjuk, majd hűtőbe tesszük.

**3** | A mangót meghámozzuk, a gyümölcshúst vékony szeletekben levágjuk a magról. A szeletek 2/3-ával beborítjuk a kekszes alapot. A csokoládés tejszínt habbá verjük, és hozzákeverjük a tequilát. A habot elsimítjuk a gyümölcsön. 2 órán át hűtjük.

**4** | A maradék bevonót megolvasztjuk, egy lapos porcelántányérra simítjuk, majd hűtőbe tesszük. Miután megszilárdult, egy spatulával forgácsokat kaparunk le belőle. A tortát mangószeletekkel és csokoládéforgáccsal díszítjük.



*A képen elöl:* **Mexikói csokoládétorta** *A képen hátul:* **Bajor perectorta** ➤

Rafinált | gyors

# Mályvacukor-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (24 CM Ø)

- 20 dkg étcsokoládé
- 13 dkg mályvacukor (pillecukor) | 5 dkg pekándió
- 3 banán (kb. 60 dkg)
- 2 evőkanál citromlé
- 3 dkg barna cukor
- 2 púpozott teáskanál san-apart (vagy 2 tasak habfixáló) | 3,5 dl tejszín

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 2 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 280 kcal

1 | A csokoládét megolvasztjuk, majd összekeverjük a néhány darab kivételével felaprított mályvacukorral. A masszát az alján sütőpapírral fedett kapcsos formába öntjük, és kanál segítségével elsimítjuk rajta. Hűtőbe tesszük.

2 | 4 dkg pekándiót felaprítunk. A banánt meghámozzuk, karikákra vágjuk, és meglocsoljuk a citromlével. Néhány szelet kivételével elosztjuk az alapon. A tejszínt a cukorral és a san-apart-tal kemény habbá verjük. A diót felaprítjuk, és 1 teáskanálnyi kivételével beleforgatjuk a tejszínbe. A tejszínt a banánrétegre kenjük, és kb. 2 órára hűtőbe tesszük.

3 | A tortát a félretett mályvacukorral, banánszeletekkel és pekándióval díszítjük.

Gyümölcsös | zsírszegény

# Bellini-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM Ø)

- 20 dkg hengerelt zabpehely
- 18 dkg cukor | 1 dkg vaj
- 1 nagy doboz őszibarackkonzerv (500 g)
- 12 dkg málna
- 2 evőkanál citromlé
- 1 tasak vaníliás cukor
- 12 fehér zselatinlap
- 2 friss tojás | 1 dl tejszín
- 2,5 dl Prosecco (pezsgő)

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 4 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 225 kcal

1 | A zabpelyhet egy serpenyőben zsiradék nélkül világosbarnára pirítjuk. 15 dkg cukrot karamellizálunk, és ebben olvasztjuk meg a vajat. Elkeverjük benne a zabpelyhet. Az alján sütőpapírral borított kapcsos formába tesszük, egy kanállal lenyomkodjuk. Lehűtjük.

2 | Az őszibarackot lecsepegtetjük, a málnát átválogatjuk. 20 dkg őszibarackot és 2 evőkanál málnát a citromlével és a vaníliás cukorral összeturmixolunk. A pürét szitán áttörjük.

3 | A zselatint beáztatjuk. A tojásokat szétválasztjuk. A tojások sárgáját a maradék cukorral és 2 evőkanál pezsgővel gőz fölött sűrű krémmé verjük, majd belekeverjük a tejszínt, a pürét és a maradék pezsgőt. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk, és elkeverjük 3 evőkanál krémmel. Belekeverjük a többi krémbe, és hűtőbe tesszük.

4 | A tojásfehérjét kemény habbá verjük, és a kocsonyásodó krémbe forgatjuk. A torta alapjára egy kis krémet kenünk, és ráteszünk 20 dkg őszibarackgerezdet és 5 dkg málnát. A maradék krémet elsimítjuk rajta. A tortát kb. 3 órára hűtőbe tesszük, majd őszibarackkal és málnával díszítjük.



*A képen elöl:* Mályvacukortorta *A képen hátul:* Bellini-torta ➤

Könnyen elkészíthető | gyors

# „Caffè latte" torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 30 dkg Cantuccini (olasz mandulás keksz)
  12,5 dkg vaj | 3,75 dl tej
  10 fehér zselatinlap
  4 teáskanál instant presszókávépor
  6 dkg cukor | 4 dl tejszín
  1 csomag vaníliás cukor

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 2 óra 30 perc
12 szelet esetén szeletenként: kb. 310 kcal

1 | A mandulás kekszet néhány darab kivételével a turmixszal szétmorzsoljuk. A vajat megolvasztjuk, összegyúrjuk a morzsával. A masszát az alján sütőpapírral borított formába nyomkodjuk. Hűtőbe tesszük.

2 | Közben beáztatjuk a zselatint. Felmelegítünk 1 dl tejet 3 teáskanál kávéporral, a cukorral és a vaníliás cukorral. A zselatint kinyomkodjuk, és a meleg tejben feloldjuk. A maradék tejet hozzáöntjük, és hűvös helyre tesszük.

3 | A tejszínt felverjük, és a zselésedő tejhez keverjük. A krémet elsimítjuk az alapon. A tortát lefedve kb. 3 órára hűtőbe állítjuk.

4 | A tortát a maradék mandulás kekszszel és kávéporral díszítjük.

Rafinált | vendégeknek

# „Zuppa inglese" torta

1 HOSSZÚKÁS FORMÁHOZ (30 CM)

- 4 tojássárgája
  10 dkg cukor
  1 kezeletlen citrom reszelt héja
  2 tasak vaníliás cukor
  6 dkg étkezési keményítő
  5 dl tej | 2 dl tejszín
  3 világos piskótalap (késztermék)
  6 evőkanál mandulalikőr
  3 evőkanál rum
  20 dkg kandírozott gyümölcs (pl. narancs, citrom és meggy)

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 5 óra
18 szelet esetén szeletenként: kb. 380 kcal

1 | A tojássárgákat, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliás cukrot és az étkezési keményítőt simára keverjük 1 dl tejjel. A maradék tejet felforraljuk. A tojásos masszát kevergetve hozzáadjuk, és hirtelen felforraljuk. A krémet fóliával lefedve hagyjuk kihűlni.

2 | A piskótalapokat a forma méretére vágjuk, kiegészítjük négyszögletes alakúra. A likőrt és a rumot elkeverjük. A kandírozott gyümölcsöket feldaraboljuk. A formát kibéleljük folpackkal.

3 | A tejszínt felverjük. A krémet szitán áttörjük, és beleforgatjuk a tejszínhabot. A krém negyedét a formába simítjuk, és megszórjuk a gyümölcs harmadával. Rátesszük a piskótát, és meglocsoljuk a likőr harmadával. Ugyanígy felváltva tovább rétegezzük a krémet, a gyümölcsöt, a piskótát és a likőrt. A harmadik piskótalappal fejezzük be, amit meglocsolunk a maradék likőrrel. Kb. 4 órára hűtőbe tesszük. A tortát kiborítjuk, a fóliát lehúzzuk róla. Bekenjük a maradék krémmel, és a megmaradt gyümölccsel díszítjük.



*A képen elöl:* „Caffè latte" torta *A képen hátul:* „Zuppa inglese" torta

Büféasztalra | gyümölcsös

# „Tequila Sunrise" torta

SÜTŐKERET/ALUFÓLIA

- 1 szögletes citromos homoktorta (omlós torta, 40 dkg)
- 3 evőkanál narancslekvár
- 3 kezeletlen narancs
- 10 dkg étkezési keményítő
- 7,5 dl narancslé
- 5 evőkanál citromlé
- 3 dkg vaj | 20 dkg cukor
- 5 tojássárgája
- 4 evőkanál tequila
- 5 evőkanál Campari
- koktélcseresznyék

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 4 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 225 kcal

1 | A tortalapot keresztben 4 szeletre vágjuk. A sütőkeretet (24 x 24 cm) vagy a hajtogatott alufóliát egy tálra állítjuk. Beletesszük a süteményt, a lyukakat süteménydarabokkal kitöltjük. A lekvárt felforrósítjuk, és az alapra kenjük.

2 | Két narancs héját lereszeljük. A harmadik héját gyümölcshámozóval lehúzzuk. A narancsokat meghámozzuk, a fehér részt is eltávolítjuk. A narancsból néhány gerezdet félreteszünk, a többit felszeleteljük, és elosztjuk az alapon.

3 | A keményítőt 1 dl narancslével simára keverjük. A maradék narancslevet felforraljuk a citromlével, a vajjal és a cukorral. Kevergetve hozzáadjuk a keményítőt, 1 percig főzzük, majd levesszük a tűzről. A tojássárgáját felverjük a tequilával, és belekeverjük. A krémet két részre osztjuk. Az egyik felébe belekeverjük a Camparit, és a keretbe öntjük. Rásimítjuk a krém másik felét. 4 órán át hűtjük.

4 | A tortát narancsszeletekkel, narancshéjjal és koktélcseresznyével díszítjük.

Egzotikus | gyümölcsös

# Karibi kókusz-ananász torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM Ø)

- 20 dkg kókuszreszelék
- 15 dkg félédes tortabevonó
- 1 konzerv szeletelt ananász (lecsepegtetve 340 g)
- 2,5 dl ananászlé | 5 dl tejszín
- 2 teáskanál agar-agar
- 4 evőkanál kókuszlikőr
- 4 dkg barna cukor
- kókuszpehely a díszítéshez

Elkészítési idő: 40 perc
Hűtési idő: 2 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 380 kcal

1 | A kókuszreszeléket zsiradék nélkül megpirítjuk, a tortabevonót megolvasztjuk. Elkeverjük a kókuszreszelékkel, és az alján sütőpapírral borított formába nyomjuk. Lehűtjük.

2 | Az ananászt lecsepegtetjük és feldaraboljuk. 5 evőkanál ananászlét elkeverünk az agar-agarral, majd a maradék lével kevergetve 2 percig forraljuk. A likőrt hozzáadjuk. 2 dl tejszínt 3 evőkanál cukorral habbá verünk. A többi tejszínt a lébe keverjük. Először a tejszínhabot, majd az ananászdarabokat forgatjuk bele. A krémet a kókuszos alapra töltjük, és elsimítjuk. Lefedve kb. 2 órára hűtőbe tesszük.

3 | A tortát a maradék cukorral és kókuszpehellyel díszítjük.



*A képen elöl:* „Tequila Sunrise" torta *A képen hátul:* Karibi kókusz-ananász torta

# Valóban cool: jégkrémtorták

A jéghideg torták mindig különlegesek: a fagylalttorták a kávézás csúcspontját jelentik, desszertként megkoronázzák a menüt, vagy felfrissítenek a forró nyári napokon. Ráadásul a fagyasztóban tökéletesen frissek maradnak, amíg csak napról napra, szeletről szeletre el nem fogynak.


33 Karamelles fagyikuglóf

33 Ribiszkés fagylalttorta

34 Narancsos jégkrémtorta

34 Tiramisu fagylalttorta

36 Jeges málnás őzgerinc

36 Mokka-marcipán fagylalttorta

38 Fekete-erdei meggykoszorú

38 Szép Heléna fagylalttortája

# Villámgyors receptek

## Karamelles fagyikuglóf

1 KUGLÓFFORMÁHOZ (2 L)

- 20 dkg cukor | 5 dkg vaj | 1 evőkanál folyékony méz | 3 dl tejszín | 1,5 liter vanília-fagylalt | 12,5 dkg makadámiadió 6 dkg pisztácia | 1 világos piskótalap

1 | A cukrot karamellizáljuk. Kevergetve hozzáadjuk a vajat, a mézet és 1 dl tejszínt, és 1 percig forraljuk, majd hagyjuk kihűlni. A fagylaltot hagyjuk kissé kiolvadni. 10 dkg diót felaprítunk, és 5 dkg pisztáciával együtt a karamellhez keverjük. A maradék tejszínt habbá verjük. A fagylaltot simára keverjük, beleforgatjuk a tejszínhabot, és a formába töltjük. A karamellt beleforgatjuk. Kb. 6 órára a mélyhűtőbe tesszük.

2 | A piskótalapot a forma méretére vágjuk. A fagylaltot a piskótára borítjuk, és megszórjuk a maradék dióval és pisztáciával.

## Ribiszkés fagylalttorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM Ø)

- 15 dkg piros vagy fekete ribiszke | 2 evőkanál cukor | 4 evőkanál Cassis (feketeribiszke-likőr) 1 liter feketeribiszke-vanília fagylalt 4 dl tejszín | 7,5 dl joghurtfagylalt 1,5 dl tejszínes joghurt | 1 világos piskótalap

1 | A ribiszkét elkeverjük a cukorral és a likőrrel. A feketeribiszkés fagylaltot kissé kiolvasztjuk. A tejszínt felverjük. A fagylaltot simára keverjük, és beleforgatjuk a tejszín negyedét. A fóliával kibélelt forma aljára és szélére kenjük, majd a fagyasztóba tesszük. A joghurtos fagylaltot simára keverjük. Beleforgatjuk a joghurtot és a maradék tejszínhab harmadát. Belekeverjük a cukros ribiszkét a levével, és a formába simítjuk. Rátesszük a piskótalapot. Kb. 6 órán át fagyasztjuk. Tejszínhabbal és ribiszkével díszítjük.

Frissítő | vendégeknek

# Narancsos jégkrémtorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 12,5 dkg puha narancsos keksz
- 12,5 fehér tortabevonó
- 1 kezeletlen narancs
- 4 narancs
- 4 nagyon friss tojássárgája
- 8 dkg cukor
- 2 evőkanál citromlé
- 3 dl teljes tejből készült joghurt | 4 dl tejszín

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 12 óra
16 szelet esetén szeletenként: kb. 220 kcal

1 | 10 dkg kekszet összemorzsolunk. A tortabevonót felaprítjuk, megolvasztjuk, és elkeverjük a morzsával. A masszát a sütőpapírral kibélelt formába simítjuk, kihűtjük.

2 | A kezeletlen narancs héjának a felét csíkokban lehúzzuk, a többit finomra lereszeljük. 2 narancsot meghámozunk, gerezdekre szedünk, a gerezdeket pedig feldaraboljuk. Két narancs levét kifacsarjuk (kb. 2 dl).

3 | A tojássárgáját és a cukrot gőz fölött krémesre verjük. A narancslét, a citromlét és a reszelt héjat hozzáadjuk, és az egészet krémesre keverjük. Hideg vízfürdőben addig keverjük, amíg kihűl. A joghurtot hozzáadjuk. A tejszínt felverjük, és azt is beleforgatjuk. Hozzákeverjük a narancsdarabokat. A krémet a formába töltjük, és 12 órára a mélyhűtőbe tesszük. Keksszel, narancshéjjal és gerezdekkel díszítjük.

Klasszikus új módon

# Tiramisu fagylalttorta

1 HOSSZÚKÁS FORMÁHOZ (20 CM)

- 1 dl presszókávé
- 4 evőkanál mandulalikőr
- 2 evőkanál grappa (pálinka)
- 6 friss tojássárgája
- 1 vaníliarúd kikapart belseje
- 10 dkg cukor
- 50 dkg mascarpone
- 15 dkg babapiskóta
- 1 evőkanál kakaópor

Elkészítési idő: 20 perc
Hűtési idő: 8 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 330 kcal

1 | A presszókávét, a likőrt és a grappát elkeverjük. A tojássárgákat, a vaníliarúd belsejét és a cukrot habosra keverjük, amíg a cukor teljesen feloldódik. A mascarponét kanalanként hozzákeverjük.

2 | A formát folpackkal kibéleljük. A mascarponés krém harmadát a formába simítjuk. Befedjük babapiskótával, amit meglocsolunk a kávé felével. Elosztjuk rajta a krém második harmadát, rátesszük a maradék babapiskótát, és megöntözzük a kávé másik felével. A maradék krémet elsimítjuk rajta. Kb. 8 órán át fagyasztjuk.

3 | A hűtőből kivéve tálcára borítjuk, lehúzzuk róla a fóliát, és meghintjük kakaóporral.

**TIPP**

A fagylalttortákat díszítés előtt borítsuk vagy állítsuk egy tortatálcára, és kb. 20 percig hagyjuk a hűtőszekrényben felengedni, így könnyebb szeletelni őket, és még jobban kibontakozik az aromájuk.



*A képen elöl:* Tiramisu fagylalttorta *A képen hátul:* Narancsos jégkrémtorta ➤

Könnyen elkészíthető

# Jeges málnás őzgerinc

1 ŐZGERINCFORMÁHOZ (30 CM)

- 10 dkg kis habcsók
- 10 dkg étcsokoládé
- 7,5 dl erdeigyümölcs-fagylalt
- 30 dkg málna | 1 dl tejszín
- 2 evőkanál málnaeszencia
- 2 evőkanál zöldcitromlé
- 1 tasak vaníliás cukor

Elkészítési idő: 35 perc
Hűtési idő: 8 óra
18 szelet esetén szeletenként: kb. 150 kcal

1 | A habcsókokat összemorzsoljuk. A csokoládét megolvasztjuk. 5 dkg habcsókmorzsával összekeverjük, és a forma méretében sütőpapíron elsimítjuk. Hűtőbe tesszük.

2 | A fagylaltot kissé kiolvasztjuk. A málnát átválogatjuk, 15 dkg-ot pürésítünk. A pürét szitán áttörjük, és elkeverjük a málnaeszenciával, a zöldcitromlével és a vaníliás cukorral. A tejszínt felverjük. A fagylaltot a robotgép dagasztókarjával simára keverjük. A tejszínt és a pürét beleforgatjuk. Hozzáadunk 10 dkg málnát és 4 dkg habcsókmorzsát. A fagylaltot a formába simítjuk, és rátesszük a habcsókos lapot. Kb. 8 órán át fagyasztjuk.

3 | A formát a széléig 1 másodpercre forró vízbe merítjük. A fagylaltot egy hosszúkás tortatálcára borítjuk. A maradék málnával és habcsókmorzsával díszítjük.

Rafinált | krémes

# Mokka-marcipán fagylalttorta

1 PUDINGFORMÁHOZ (1,75 L)

- 10 dkg Amarettini (mandulás habcsók)
- 6 dkg vaj
- 20 dkg marcipánmassza
- 8 evőkanál mandulalikőr
- 20 dkg kávés csokoládé
- 1 dl tej
- 4 nagyon friss tojássárgája
- 8 dkg cukor | 5 dl tejszín
- kávészemek

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 12 óra
16 szelet esetén szeletenként: kb. 330 kcal

1 | Egy darab sütőpapírra pudingforma nagyságú kört rajzolunk. A mandulás habcsókot zacskóba tesszük, és sodrófával finomra törjük. A vajat megolvasztjuk, és a morzsához keverjük. A masszát a sütőpapírra rajzolt körben lenyomkodjuk. Hűtőbe tesszük.

2 | A marcipánt és a likőrt krémesre keverjük. 18 dkg csokoládét összetörünk. A tejet felforraljuk, és kevergetve felolvasztjuk benne a csokoládét. A tojássárgáját és a cukrot gőz fölött krémesre verjük. Belekeverjük a csokoládés tejet, és az egészet krémesre keverjük. A masszát hideg vízfürdőben addig keverjük, amíg kihűl. A tejszínt felverjük, és beleforgatjuk. Hozzáadjuk a marcipánkrémet, és a formába töltjük. A habcsókos alappal borítjuk, és kb. 12 órára mélyhűtőbe tesszük.

3 | A maradék csokoládét lereszeljük. A formát a széléig 1 másodpercre forró vízbe merítjük. A fagylaltot tálcára borítjuk, kávészemekkel és csokoládéreszelékkel díszítjük.



*A képen elöl:* Jeges málnás őzgerinc *A képen hátul:* Mokka-marcipán fagylalttorta ➤

Rafinált | gyümölcsös

# Fekete-erdei meggykoszorú

1 KOSZORÚFORMÁHOZ (2 L)

- 1 vékony, sötét piskótalap
- 5 evőkanál Kirschwasser (cseresznyepálinka)
- 20 dkg magozott meggy (befőtt) | 10 dkg étcsokoládé
- 4 egészen friss tojássárgája
- 10 dkg cukor | 6 dl tejszín
- 2 evőkanál citromlé
- 1 egészen friss tojásfehérje

Elkészítési idő: 35 perc
Hűtési idő: 12 óra
16 szelet esetén szeletenként: kb. 250 kcal

1 | A piskótalapot a forma méretére vágjuk, és meglocsoljuk 3 evőkanál cseresznyepálinkával. A meggyet lecsepegtetjük. A csokoládét felaprítjuk.

2 | A tojássárgákat gőz fölött krémesre verjük 8 dkg cukorral, a maradék pálinkával és a citromlével. A krémet hideg vízfürdőben hűlésig keverjük. Külön felverünk 4 dl tejszínt és a tojásfehérjét a maradék cukorral. Először a tejszínhabot, majd a fehérjehabot forgatjuk a krémbe. Félreteszünk 1 evőkanálnyi csokoládét és néhány szem meggyet, a többit a krémbe keverjük. A krémet a formába töltjük. Lefedjük a piskótával, és kb. 12 órán át fagyasztjuk.

3 | A maradék tejszínt felverjük. A formát a pereméig 1 másodpercre forró vízbe merítjük. A fagylaltot kiborítjuk. Tejszínhabbal, meggyel és csokoládéval díszítjük.

Gyors | vendégeknek

# Szép Heléna fagylalttortája

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (24 CM Ø)

- 25 dkg étcsokoládé
- 12,5 dkg ostyalap
- 1,5 liter vaníliás jégkrém
- 1 konzerv felezett körte (lecsepegtetve 455 g)
- 2 tasak vaníliás cukor
- 2 dl tejszín

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 8 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 440 kcal

1 | 20 dkg csokoládét felaprítunk, a felét megolvasztjuk. 10 dkg ostyát összemorzsolunk. Elkeverjük a folyékony csokoládéval, és a masszát a sütőpapírral kibélelt kapcsos formába töltjük. Hűtőbe tesszük.

2 | A jégkrémet kissé kiolvasztjuk. A körtét lecsepegtetjük. 20 dkg körtét a vaníliás cukorral összeturmixolunk. A maradék körtét hosszú szeletekre vágjuk. A tejszínt felverjük. A jégkrémet kockákra vágjuk, és a robotgép dagasztójával simára keverjük. Beleforgatjuk a tejszínt. Hozzáadjuk a maradék felaprított csokoládét, majd a körtepürét. A krémet a formába töltjük. A körteszeleteket elosztjuk rajta, és kb. 8 órára a fagyasztóba tesszük.

3 | Közben a maradék csokoládét megolvasztjuk, és kis fagyasztózacskóba töltjük. Az egyik sarkából egy kicsit levágunk, és a csokoládéból pergamenre rozettákat nyomunk. A csokoládét hagyjuk megszilárdulni, és óvatosan leválasztjuk a papírról.

4 | A fagylaltot kivesszük a formából, a csokoládérozettákkal és a maradék ostyával díszítjük.



*A képen elöl:* Szép Heléna fagylalttortája *A képen hátul:* Fekete-erdei meggykoszorú ➤

# A sláger: torták gyerekzsúrra

A gyerekek születésnapi partijához a szórakoztató játékok mellett természetesen hozzátartoznak a finom torták is. A következőket gyorsan, különösebb fáradság nélkül elkészíthetjük, és megdobogtatják a gyerekek szívét, hiszen ki tud ellenállni olyan nyalánkságoknak, mint a drazsés vagy a Kinder-tojásos torta, a négercsókos, a toffifee-s, a pezsgőporos vagy a joghurtos málnatorta?


41 Nugátbomba

41 Drazsétorta

42 Torta Kinder-tojással

42 Pezsgőporos torta

44 Négercsók-torta

44 Zselés torta

46 Joghurtos málnatorta

46 Toffee-torta

48 Spagettitorta

48 Fehér süti

# Villámgyors receptek

## Nugátbomba

1 FAGYLALTBOMBAFORMÁHOZ (1,5 L)

➤ 10 zselatinlap | 20 dkg mogyorós nugátkrém 4 dl tej | 1 sötét piskótalap | 4 dl tejszín 1 tasak vaníliás cukor | tejcsokoládé tojások („Schokobons")

1 | A zselatint beáztatjuk. A mogyorós nugátot 1,5 dl tejjel felmelegítjük, és feloldjuk benne a zselatint. A maradék tejet hozzákeverjük, és lehűtjük.

2 | A piskótalapot a forma méretére vágjuk. 2,5 dl tejszínt felverünk a vaníliás cukorral, és a kocsonyásodó tejhez adjuk. A krém felét a formába töltjük. Egy réteget teszünk rá a kimaradt piskótadarabokból. A maradék krémet is beleöntjük. Rátesszük az alapot. Kb. 4 órát hűtjük. Tejszínhabbal és csokitojásokkal díszítjük.

## Drazsétorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

➤ 10 dkg mogyorós nugát | 15 dkg leveles mandula | 20 dkg joghurtos krémsajt 3 dl vaníliás joghurt | 5 dkg cukor | 2 evőkanál citromlé | 2 dl tejszín | 3 tasak habfixáló 6 dkg színes csokidrazsé („Smarties")

1 | A nugátot megolvasztjuk, és elkeverjük a mandulával. A masszát az alján sütőpapírral borított kapcsos formába simítjuk. Az alapot hűtőbe tesszük.

2 | A krémsajtot, a joghurtot, a cukrot és a citromlét simára keverjük. A tejszínt a habfixálóval felverjük, és beleforgatjuk. A krémet a mandulás alapra simítjuk. A tortát lefedve kb. 2 órára hűtőbe tesszük, végül a drazséval díszítve tálaljuk.

Könnyen elkészíthető | gyors

# Torta Kinder-tojással

SÜTŐKERET/ALUFÓLIA

- 1 kész szögletes mogyorós tortalap (40 dkg)
- 10 Kinder-tojás
- 2 dl tejszín
- 1 tasak habfixáló
- 4 dl tej
- 1 tasak vaníliaízű puding-krémpor (főzés nélkül készítendő; 5 dl tejhez)

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 2 óra
10 szelet esetén szeletenként: kb. 425 kcal

1 | A sütőkeretet (24 x 24 cm) vagy a hajtogatott alufóliát egy süteményestálra tesszük. A mogyorós süteményt fél szeletekre vágjuk, és alapként a keretbe tesszük.

2 | 15 fél Kinder-tojást összetörünk. A tejszínt a habfixálóval felverjük. A tejet és a pudingport elkeverjük, és mixerrel a legnagyobb fokozaton 1 perc alatt krémesre keverjük. Először a tejszínhabot forgatjuk bele, majd az összetört csokitojásokat. A krémet a süteményalapra simítjuk, és lefedve 2 órán át hűtjük.

3 | A tojásokban lévő játékokat összeállítjuk. A maradék tojásdarabokat elfelezzük, és a tortára fektetjük. A játékokat a tojásokra tesszük.

Gyors | büféasztalra

# Pezsgőporos torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 20 dkg vajas keksz
- 15 dkg vaj
- 6 tasak pezsgőpor
- 2 tasak zselatinpor
- 5 dl multivitaminos író
- 5 dkg cukor
- 1 kezeletlen citrom reszelt héja és leve
- 4 dl tejszín
- 10 dkg citromgerezd-zselé

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 3 óra 30 perc
12 szelet esetén szeletenként: kb. 320 kcal

1 | A vajas kekszet egy nagy zacskóba tesszük, és sodrófával finomra törjük. A vajat megolvasztjuk. A kekszmorzsát összegyúrjuk a folyékony vajjal és 4 tasak pezsgőporral. A masszát az alján sütőpapírral borított kapcsos formába simítjuk, és hűtőbe tesszük.

2 | A zselatint egy edényben elkeverjük 1,25 dl íróval, és 10 percig állni hagyjuk. A maradék írót, a cukrot, a citromhéjat és -levet összekeverjük. A zselatint feloldjuk, és az íróhoz adjuk. Hűtőbe tesszük.

3 | A tejszínt habbá verjük, és a dermedő íróhoz adjuk. A krémet a kekszes alapra kenjük, és kb. 3 órára hűtőbe állítjuk.

4 | A tortát kivesszük a formából, a maradék pezsgőporral és citromzselével díszítjük.

**TIPP**
Multivitaminos író helyett gyümölcslével is készíthetjük, például meggy- vagy almalével.



*A képen elöl:* **Torta Kinder-tojással** *A képen hátul:* **Pezsgőporos torta** ➤

Gyors | könnyen elkészíthető

# Négercsók-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (24 CM ∅)

- 30 dkg kis négercsók (36 db)
  15 dkg tejcsokoládé
  4 dl tejszín | 2 tasak habfixáló
  1 tasak vaníliás cukor

Elkészítési idő: 25 perc
Hűtési idő: 2 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 280 kcal

1 | A négercsókok alját leszedjük és összetörjük. 10 dkg csokoládét felaprítunk és megolvasztunk. Az alapokat és a csokoládét elkeverjük, és az alján sütőpapírral borított kapcsos formába simítjuk. Hűtőbe tesszük.

2 | A tejszínt felverjük a vaníliás cukorral és a habfixálóval. A díszítéshez félreteszünk néhány négercsókot, a többit felaprítva a tejszínhez keverjük, és az alapra kenjük. Lefedve kb. 2 órára hűtőbe tesszük.

3 | A maradék csokoládét megolvasztjuk, és fagyasztózacskóba töltjük, amelynek a sarkán kis lyukat vágunk. A tortát négercsókkal és csokoládécsíkokkal díszítjük.

Rafinált | olcsó

# Zselés torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 2 csomag „erdőmester" ízesítésű, zöld tortazselépor (5 dl vízhez)
  2 csomag étkezési zselatin (5 dl vízhez)
  pár csepp „erdőmester" aroma | 15 dkg cukor
  20 dkg omlós zabpehelykeksz
  12,5 dkg vaj | 2 dl tejszín
  25 dkg sovány túró
  2 evőkanál citromlé

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 6 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 415 kcal

1 | A tortazselét 2,5 dl hideg vízzel egy edényben elkeverjük, és legalább 5 percig állni hagyjuk.

2 | 7,5 dkg cukrot a zseléhez adunk, és kevergetve melegítjük, amíg teljesen fel nem olvad, de nem forraljuk! Hozzáadunk 1,5 dl vizet. A folyadékot hideg vízzel kiöblített, lapos tálra öntjük, és fóliával letakarva kb. 6 órára hűtőbe tesszük.

3 | A kekszet zacskóban finomra törjük. A vajat megolvasztjuk, és összegyúrjuk a kekszmorzsával. Az alján sütőpapírral borított kapcsos formába nyomkodjuk, és hűtőbe tesszük.

4 | Az étkezési zselatint elkeverjük 2,5 dl langyos vízzel és az aromával. A citromlét elkeverjük a túróval. A tejszínt felverjük, és hűtőbe tesszük. A maradék cukrot a zselatinhoz adjuk, kevergetve melegítjük, amíg teljesen fel nem oldódik. Lehűtjük.

5 | Amint a zselé dermedni kezd, hozzáadjuk a túrót, majd a tejszínhabot. A krémet az alapra simítjuk. A tortát kb. 5 órára hűtőbe tesszük.

6 | A tortát kivesszük a formából. A lapos formába öntött zseléből csillagokat szúrunk ki, ezzel díszítjük a tortát.



*A képen elöl:* **Zselés torta** *A képen hátul:* **Négercsók-torta** ➤

Gyors | gyümölcsös

# Joghurtos málnatorta

1 ŐZGERINCFORMÁHOZ (30 CM)

- 8 fehér zselatinlap
- 4 pohár almás és málnás desszertjoghurt („Fruchtbombe"; összesen 400 g)
- 3 dl teljes tejből készült joghurt
- 5 dkg cukor
- 2 evőkanál citromlé
- 3 dl tejszín
- 10 dkg málna
- 10 tejcsokoládéba mártott vajas keksz (kb. 14 dkg)

Elkészítési idő: 20 perc
Hűtési idő: 3 óra
18 szelet esetén szeletenként: kb. 130 kcal

1 | A zselatint beáztatjuk. 35 dkg desszertjoghurtot elkeverünk a sima joghurttal, a cukorral és a citromlével. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk, és kikeverjük 3 evőkanál joghurtos krémmel. A többi krémhez adjuk, és kis időre hűtőbe tesszük.

2 | A tejszínt felverjük. A tejszínhab harmadát csillagcsöves habzsákba töltjük, és hűtőbe tesszük. A maradék tejszínhabot és a málnát beleforgatjuk a joghurtba. A krémet hideg vízzel kiöblített őzgerincformába töltjük. A csokoládés oldalukkal lefelé fordított kekszeket a krémre fektetjük. Lefedve kb. 3 órán át hűvös helyen állni hagyjuk.

3 | A formát kis időre forró vízbe merítjük. A tortát hosszúkás tálcára borítjuk, és tejszínhabbal és a maradék gyümölcsjoghurttal vagy gyümölccsel díszítjük.

Gyors | könnyen elkészíthető

# Toffee-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM Ø)

- 4 dl tej | 3 dkg cukor
- 1 tasak karamellízű pudingpor (5 dl tejhez)
- 20 dkg Toffifee
- 5 dkg félédes csokoládé
- 11 dkg ropogósra pirított búza („Smacks")
- 2 dl tejszín
- 1 tasak habfixáló

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 4 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 285 kcal

1 | A pudingport elkeverjük 4 evőkanál tejjel és a cukorral. A többi tejet felforraljuk. Belekeverjük a pudingport, és még egyszer felforraljuk. A pudingot folpackkal lefedve lehűtjük.

2 | Összetörünk 15 dkg bonbont és a csokoládét, és gőz fölött felolvasztjuk. 10 dkg Smacksszel összekeverjük. A masszát sütőpapírral bélelt kapcsos formába töltjük, és kanállal elsimítjuk. Hűtőbe tesszük.

3 | A tejszínt a habfixálóval felverjük. A pudingot simára keverjük. Hozzáadjuk a tejszínhabot. A krémet az alapra kenjük. A tortát lefedve hűvös helyen kb. 3 órát állni hagyjuk.

4 | A tortát kivesszük a formából, és a maradék Smacksszel és bonbonnal díszítjük.

**TIPP**

A Toffee-tortához gyenge tűzön olvasszuk meg a nugátbonbont, nehogy „összefusson". Időt takaríthat meg: a tejszínhabot mixerrel keverje a karamellpudinghoz.



*A képen elöl:* Joghurtos málnatorta *A képen hátul:* Toffee-torta ➤

Gyors | gyümölcsös

# Spagettitorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (26 CM ∅)

- 15 dkg fehér tortabevonó
- 20 dkg müzli
- 8 fehér zselatinlap
- 50 dkg epres joghurt
- 1 zöldcitrom lereszelt héja és leve | 3 dl tejszín
- 30 dkg nyers marcipánmassza | 10 dkg porcukor
- 1,2 dl eperöntet

Elkészítési idő: 25 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 400 kcal

1 | A tortabevonót durvára tördeljük és megolvasztjuk. A müzlit a bevonóhoz keverjük, és sütőpapírral bélelt kapcsos formába simítjuk. Az alapot hűtőbe tesszük.

2 | A zselatint beáztatjuk. A joghurtot, a citromhéjat és -levet simára keverjük. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk, és elkeverjük 3 evőkanál joghurttal. Hozzákeverjük a többi joghurthoz, és hűvös helyre tesszük. 2,7 dl tejszínt felverünk, és a kocsonyásodó joghurthoz keverjük. A krémet a müzlis alapra kenjük. A tortát lefedve kb. 3 órán át hideg helyen állni hagyjuk.

3 | A marcipánmasszát kis kockákra vágjuk. A porcukorral és a maradék tejszínnel simára keverjük. A tortát elválasztjuk a formától. A marcipánt krumplinyomón a tortára nyomjuk. Tetszés szerint eperöntetet csepegtetünk rá.

Jól előkészíthető

# Fehér süti

1 HOSSZÚKÁS FORMÁHOZ (20 CM)

- 12 dkg kókuszzsír
- 20 dkg fehér csokoládé
- 2 friss tojás
- 30 dkg porcukor
- 30 dkg szögletes sötét keksz (pl. Kemm'sche Kuchen)
- 2 evőkanál citromlé
- ezüstgyöngyök a díszítéshez

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 6 óra
16 szelet esetén szeletenként: kb. 300 kcal

1 | A kókuszzsírt megolvasztjuk. A csokoládét összetörjük és megolvasztjuk. A tojásokat 13 dkg porcukorral habosra verjük. Apránként belekeverjük először a csokoládét, azután a kókuszzsírt.

2 | A formát kibéleljük pergamenpapírral. Az alját kirakjuk egy réteg keksszel. Egy kis krémmel befedjük. A kekszet és a krémet felváltva rárétegezzük. A süteményt kb. 6 órára hűvös helyre tesszük.

3 | A süteményt kiborítjuk a formából, és lehúzzuk róla a papírt. A maradék porcukorból és citromléből mázat keverünk, és bekenjük vele a süteményt. Gyöngyökkel díszítjük. A mázat hagyjuk megszilárdulni.

**TIPPEK**

Keksz helyett bármilyen szögletes sütemény megteszi, például barna piskóta. Ahhoz, hogy teljes kekszrétegeket kapjunk, keskeny kekszcsíkokra is szükség lesz. Finom recés élű késsel könnyen felszeletelhetők.



*A képen elöl:* Fehér süti *A képen hátul:* Spagettitorta ➤

# Rafinált: apró finomságok

Sok jó íz kis helyen: a mini torták ideálisak egy kis kávézáshoz, teázáshoz. Ha csak két-három barát jön látogatóba, kényeztesse őket elegáns marcipántortával, habcsókokkal, dinnyés tortácskákkal és szőlős szeletekkel! A pompás kis darabok kínálják a legfinomabb élvezetet – a vendégek garantáltan nem hagynak maradékot.


51 Bagel-tortácskák

51 Málnás müzliszelet

52 Mennyei torta

52 Habcsók egressel

54 Bogyós mascarpone-torta

54 Csokoládészívek

56 Marcipántorta

56 Sárgabarack-tortácska

58 Szőlős szelet

58 Dinnyés tortácska

# Villámgyors receptek

## Bagel-tortácskák

4 DARABHOZ

- 20 dkg meggy (befőtt) | 1,2 dl meggylé | 2 evőkanál étkezési keményítő | 4 evőkanál cukor darabka citromhéj | 1 fahéjrúd | 20 dkg tejszínes krémsajt | 1 dl kefir | 1 tasak habfixáló 2 bagel (vagy császárzsemle) | 1 evőkanál pisztácia

1 | A meggyet lecsepegtetjük. 4 evőkanál meggylét a keményítővel simára keverünk. A maradék lét felforraljuk 2 evőkanál cukorral, a citromhéjjal és a fahéjjal. A keményítővel besűrítjük. Eltávolítjuk a citromhéjat és a fahéjat, és hozzáadjuk a meggyet. A krémsajtot, a kefirt, a maradék cukrot és a habfixálót krémesre verjük. A süteményeket elfelezzük. Először a kompótot, aztán a krémet osztjuk el rajtuk. Kb. 30 percre hűtőbe tesszük. Meggyel és pisztáciával díszítjük.

## Málnás müzliszelet

6 DARABHOZ

- 20 dkg málna | 12,5 dkg mascarpone 2 dl tejszín | 3 dkg barna cukor | 1 tasak vaníliás cukor | 3 púpozott teáskanál san-apart (vagy 1 tasak habfixáló) | 6 mogyorós müzliszelet | citromfű

1 | A málnát átválogatjuk, 15 dkg-ot összeturmixolunk, majd szűrőn áttörjük. A mascarponét, a tejszínt, a cukrot és a vaníliás cukrot simára keverjük, a san-apart-t hozzáadjuk, az egészet kemény habbá verjük. A pürét könnyedén beleforgatjuk.

2 | A müzliszeleteket hosszanti oldalukkal egymás mellé fektetjük. Az egészet alufóliával körbevesszük. A krémet a müzlilapra kenjük, és kb. 2 órára hűtőbe tesszük. A süteményt a maradék málnával és citromfűvel díszítjük.

Ünnepekre | vendégeknek

# Mennyei torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (20 CM ∅)

- **2 kerek világos piskótalap**
  **8 fehér zselatinlap**
  **2,5 dl tej**
  **fél teáskanál őrölt fahéj**
  **4 tojássárgája**
  **11 dkg folyékony méz**
  **2 dl tejszín**
  **aranygyöngyök a díszítéshez**

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
8 szelet esetén szeletenként: kb. 360 kcal

1 | A piskótalapokat a forma méretére vágjuk. Az egyiket a formába tesszük.

2 | A zselatint beáztatjuk. A tejet felforraljuk a fahéjjal. A tojássárgáját gőz fölött habosra verjük 10 dkg mézzel és 1 evőkanál vízzel. Folyamatosan keverve apránként hozzáöntjük a forró tejet. Az egészet lassú tűzön krémesre keverjük. A zselatint kinyomkodjuk, és feloldjuk a krémben. A krém kb. negyedét félretesszük. A többit hideg vízfürdőbe állítva, keverve lehűtjük.

3 | A tejszínt felverjük. A felét a hidegre kevert krémhez adjuk, a formába töltjük és elsimítjuk. Rátesszük a második piskótalapot, és kissé rányomjuk. A tortát 30 percig hűtjük.

4 | A többi tejszínhabot a félretett mézes krémhez keverjük. A tortát kivesszük a formából, a tetejét és az oldalát is bekenjük a krémmel, és kb. 2 órára hűtőbe tesszük. A tortát meglocsoljuk a maradék mézzel, és aranygyöngyökkel díszítve tálaljuk.

Gyors | gyümölcsös

# Habcsók egressel

4 DARABHOZ

- **1 csomag kakaós bevonó (10 dkg) | 4 habcsókkehely (pl. cukrászdából)**
  **15 dkg egres (befőtt)**
  **fél csapott teáskanál agar-agar | fél vaníliarúd kikapart belseje**
  **3 evőkanál cukor**

Elkészítési idő: 25 perc
Hűtési idő: 30 perc
Darabonként kb. 365 kcal

1 | A bevonó a csomagoláson olvasható útmutató szerint megolvasztjuk. A zacskó egyik sarkán kis lyukat vágunk. Mindegyik habcsókkehelybe 1-1 teáskanál bevonót teszünk, és elsimítjuk. Hűtőbe tesszük őket, és hagyjuk megszilárdulni.

2 | Az egrest lecsepegtetjük, a levét felfogjuk. Kimérünk 1,2 dl levet, ebből 5 evőkanálnyit elkeverünk az agar-agarral. Hozzáadjuk a többi egreslét és a vaníliarúd belsejét, felforraljuk, és 2 percig főzzük. Belekeverjük a cukrot. A keveréket a hűtőbe tesszük dermedni.

3 | Közben beletöltjük az egrest a habcsókokba. A kocsonyásodó lét rácsepegtetjük, és hagyjuk megszilárdulni. A cukormázat újból felmelegítjük. A habcsókokat a mázból húzott csíkokkal díszítjük. Tejszínhab illik hozzá.



*A képen elöl:* **Habcsók egressel** *A képen hátul:* **Mennyei torta**

Gyümölcsös | ínyenceknek

# Bogyós mascarpone-torta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (20 CM ∅)

- 1 zöldcitrom | 12,5 dkg vaj
- 15 dkg kétszersült
- 15 dkg cukor | 1 dl tejszín
- 35 dkg mascarpone
- 1 tasak habfixáló
- 1 dl sovány joghurt
- 1,5 dl meggynektár
- 2 evőkanál étkezési keményítő
- 30 dkg fagyasztott bogyós gyümölcs
- vaj a formához

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
8 szelet esetén szeletenként: kb. 535 kcal

1 | A zöldcitromot megmossuk és szárazra töröljük. A citromhéj felét hámozókéssel lehúzzuk, a másik felét lereszeljük. A kétszersültet apróra törjük. A vajat megolvasztjuk, és összegyúrjuk a kétszersülttel, 5 evőkanál cukorral és a reszelt citromhéj felével. A masszát a kivajazott forma aljára és kb. 5 cm magasan a szélére nyomkodjuk. Hűtőbe tesszük.

2 | A zöldcitrom levét kifacsarjuk. A tejszínt habbá verjük a mascarponéval, 5 evőkanál cukorral és a habfixálóval. Hozzáadjuk a joghurtot, a zöldcitrom levét és a maradék reszelt héját. A krémet az alapra simítjuk. A tortát hideg helyen állni hagyjuk.

3 | A keményítőt simára keverjük 3 evőkanál meggynektárban. A többi nektárt felforraljuk a maradék cukorral. Hozzáadjuk a kikevert keményítőt, és még egyszer felforraljuk. Belekeverjük a mélyhűtött bogyósokat, majd elosztjuk a mascarponés krémen. A tortát lefedve kb. 3 órára hűvös helyre tesszük. Végül hegyes késsel óvatosan elválasztjuk a formától, és a citromhéjcsíkokkal díszítjük.

Gyors | egzotikus

# Csokoládészívek

4 DARABHOZ

- 4 fehér zselatinlap
- 4 dkg pisztácia | 2,5 dl tej
- 4 dkg cukor | 1,5 dl tejszín
- 8 dkg darált mandula
- 2 evőkanál rózsavíz
- 1 kakaós piskótalap
- 2 evőkanál kandírozott gyümölcs

Elkészítési idő: 30 perc
Hűtési idő: 2 óra
Darabonként kb. 430 kcal

1 | A zselatint beáztatjuk. A pisztáciát finomra daráljuk. A tejet a cukorral felforraljuk. Belekeverjük a mandulát, 3 evőkanál pisztáciát és a rózsavizet. A tejet hagyjuk kissé kihűlni, és feloldjuk benne a kinyomkodott zselatint. Hűtőbe tesszük.

2 | A piskótalapból 4 szívet (kb. 11 cm-eseket) vágunk ki (a legjobb sablonnal). A tejszínt felverjük.

3 | Amint a mandulás tej kocsonyásodni kezd, hozzákeverjük a tejszínhabot. A krémet hideg helyen hagyjuk kissé megszilárdulni. A krémet habzsákba töltjük, és a szívekre nyomjuk. A szíveket kb. 1 órára hűtőbe tesszük.

4 | A szíveket a maradék pisztáciával és a kandírozott gyümölccsel díszítjük.



*A képen elöl:* Csokoládészívek *A képen hátul:* Bogyós mascarpone-torta

Klasszikus új módon

# Marcipántorta

1 KAPCSOS FORMÁHOZ (20 CM ∅)

- 7,5 dkg vaj | 4 dl tejszín
  10 dkg Amarettini (mandulás keksz)
  5 dkg mogyorós grillázs
  4 fehér zselatinlap
  20 dkg zsíros krémsajt
  4 evőkanál mandulalikőr
  2 evőkanál barna cukor
  10 dkg aprított mogyoró
  20 dkg nyers marcipánmassza
  10 dkg porcukor

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
8 szelet esetén szeletenként: kb. 660 kcal

1 | A vajat megolvasztjuk. A kekszet szétmorzsoljuk, és összegyúrjuk a vajjal és a grillázzsal. A masszát az alján sütőpapírral borított formába nyomkodjuk, hűtőbe tesszük.

2 | A zselatint beáztatjuk. 3 dl tejszínt a krémsajttal felverünk. Hozzáadjuk a likőrt, a cukrot és 8 dkg mogyorót. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk, és elkeverjük 3 evőkanál krémmel. A többi krémhez adjuk, a formába töltjük és elsimítjuk. A tortát kb. 3 órára hűtőbe tesszük.

3 | A marcipánt és a porcukrot összegyújuk, és két réteg folpack között kerekre (kb. 28 cm-es átmérőjűre) nyújtjuk. A tortát kivesszük a formából, és befedjük a marcipánlappal. A marcipánt a szélén kissé lenyomkodjuk, és alul egyenesre vágjuk. A nyesedéket összegyúrjuk, hengert formálunk belőle, és szeletekre vágjuk. A maradék tejszínt felverjük. A tortát tejszínhabbal, marcipánkorongokkal és mogyoróval díszítjük.

Zsírszegény | gyümölcsös

# Sárgabarack-tortácska

6 TIMBALE-FORMÁHOZ (EGYENKÉNT 1 DL)

- 1 sárgabarackkonzerv (lecsepegtetve 250 g)
  1 kezeletlen citrom
  4,5 dl sárgabaracknektár
  1 púpozott teáskanál agar-agar
  2 evőkanál cukor
  1 tasak vaníliás cukor
  2 evőkanál sárgabaracklikőr
  6 tejcsokoládés omlós zabpehelykeksz | 1 dl tejszín

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 225 kcal

1 | A sárgabarackot lecsepegtetjük, és 2 fél barack kivételével kis kockákra vágjuk. A citromhéj felét hámozókéssel levágjuk, a többit lereszeljük. Fél citrom levét kifacsarjuk.

2 | 5 evőkanál nektárban elkeverjük az agar-agart. Hozzáadjuk a maradék nektárt, és 2 percig kevergetve főzzük. Belekeverjük a cukrot, a vaníliás cukrot, a likőrt, a citromlét és a reszelt citomhéjat. A felkockázott barackot is hozzáadjuk.

3 | A pudingot a hideg vízzel kiöblített formákba töltjük, és hagyjuk kissé kihűlni. A kekszeket a csokoládés oldalukkal lefelé ráfektetjük. A formákat kb. 3 órára hűtőbe tesszük.

4 | A formákat a szélükig forró vízbe mártjuk, és kiborítjuk. Tejszínhabpöttyökkel, sárgabarackkal és citromhéjjal díszítjük.



*A képen elöl:* **Marcipántorta** *A képen hátul:* **Sárgabarack-tortácska** ➤

Büféasztalra

# Szőlős szelet

1 HOSSZÚKÁS FORMÁHOZ (20 CM)

- 4 dkg kukoricapehely (cornflakes) | 3 dkg mazsola
- 10 dkg fehér tortabevonó
- 1 dkg kókuszzsír
- 12-12 dkg fehér és piros szőlő
- 1 csomag színtelen tortazselé (2,5 dl folyadékhoz)
- 2 csapott evőkanál cukor
- 2 dl fehérszőlő-lé
- 2 dl tejszín
- 2 tasak habfixáló
- 1 csomag borsodó (vagy vaníliás pudingkrémpor)
- 2 dl tej
- 12 dkg ricotta

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
8 szelet esetén szeletenként: kb. 340 kcal

1 | A kukoricapelyhet összemorzsoljuk. A bevonót és a kókuszzsírt felolvasztjuk, és belekeverjük a kukoricapelyhet meg a mazsolát. A masszát a forma méretében egy darab sütőpapírra simítjuk. Hagyjuk kihűlni.

2 | A szőlőt megmossuk, elfelezzük, és kimagozzuk. A formát kibéleljük folpackkal. A tortazselét a csomagoláson lévő útmutató szerint elkészítjük a cukorral és a szőlőlével, és a formába töltjük. A szőlő felét beleszórjuk, és hűtőbe tesszük.

3 | A tejszínt felverjük a habfixálóval. A krémport elkészítjük a csomagoláson lévő útmutató szerint a tejjel. Belekeverjük a ricottát, majd a tejszínhabot. Hozzáadjuk a maradék szőlőt, és a krémet a formába simítjuk. Rátesszük az alapot, lehúzzuk róla a papírt, és kb. 3 órát hideg helyen állni hagyjuk.

4 | A szőlős szeletet tálcára borítjuk.

Gyümölcsös | egzotikus

# Dinnyés tortácska

4 DARABHOZ

- 5 dkg félédes tortabevonó
- 4 omlóstészta-tortácska
- 4,5 dkg cukor
- 1 teáskanál vaj
- 2,5 dkg aprított mandula
- 4 fehér zselatinlap
- fél sárgadinnye (kb. 50 dkg)
- 1 evőkanál citromlé
- 2 dl tejszín

Elkészítési idő: 45 perc
Hűtési idő: 3 óra
12 szelet esetén szeletenként: kb. 435 kcal

1 | A tortabevonót megolvasztjuk, és kikenjük vele a tortácskákat. Hagyjuk megszilárdulni. 5 teáskanál cukrot karamellizálunk, majd belekeverjük a vajat és a mandulát. A karamellt olajjal megkent alufóliára simítjuk, és hagyjuk megszilárdulni. Végül durvára törjük.

2 | A zselatint beáztatjuk. A sárgadinnyét kimagozzuk. A gyümölcshúsból egy kis gömbvájóval golyókat vágunk, a többit (kb. 15 dkg) összeturmixoljuk. Hozzákeverjük a citromlét és a maradék cukrot. A zselatint kinyomkodjuk, feloldjuk és belekeverjük. Lehűtjük.

3 | A golyókat néhány kivételével a tortácskákba tesszük. A tejszínt felverjük, és a zselésedő püréhez adjuk. Lehűtjük.

4 | A dermedő tejszínhabot csillagcsövű habzsákba töltjük, és a tortácskákra nyomjuk. Kb. 1 órán keresztül hűtjük. A dinnyegolyókkal és a grillázzsal díszítjük.



*A képen elöl:* Dinnyés tortácska *A képen hátul:* Szőlős szelet ➤

## A

**Áfonya**:
- Áfonyás ostyatorta 16
- Vörösáfonya-torta 20

Agat-agar (elmélet) 6
Alaprecept: tortalap 4
Alma: Bajor perectorta 24
Aludttej (elmélet) 10
**Amarettini** (mandulás keksz)
- Marcipántorta 56
- Mokka-marcipán fagylalttorta 36

Ananász: Karibi kókusz-ananász torta 30

## B

**Babapiskóta**
- Babapiskótás alap 4
- Kivi-menta charlotte 14
- Őszibarackos túrótorta 13
- Tiramisu fagylalttorta 34

Bagel-tortácskák 51
Bajor perectorta 24
Banán: Mályvacukortorta 26
Bellini-torta 26
**Bogyós gyümölcsök**
- Bogyós mascarpone-torta 54
- Gyümölcsös bomba 13

## C, CS

„Caffè latte" torta 28
**Csokoládé**
- Drazsétorta 41
- Fekete-erdei meggykoszorú 38
- Fehér süti 48
- Jeges málnás őzgerinc 36
- Mályvacukortorta 26
- Mokka-marcipán fagylalttorta 36
- Négercsók-torta 44
- Nugátbomba 41
- Szép Heléna fagylalttortája 38
- Toffee-torta 46
- Torta Kinder-tojással 42
- Vörösáfonya-torta 20

Csokoládészívek 54

## D

Dinnyés tortácska 58
**Diófélék**
- Csokoládészívek 54
- Dinnyés tortácska 58
- Drazsétorta 41
- Karamelles fagyikuglóf 33
- Mályvacukortorta 26
- Marcipántorta 56

Díszítés (elmélet) 8
Drazsétorta 41

## E

Elsősegély 11
**Eper**
- Ropogós epertorta 14
- Tuttifrutti-torta 18

Eszközök és készülékek 10
Étkezési keményítő (elmélet) 6

## F

Fehér süti 48
Fekete-erdei meggykoszorú 38

## GY

Gyümölcsös bomba 13

## H

Habcsók egressel 52
Habfixáló (elmélet) 6

## J

Jeges málnás őzgerinc 36
**Joghurt**
- Bogyós mascarpone-torta 54
- Drazsétorta 41
- Elmélet 7
- Joghurtos málnatorta 46
- Málnakrémtorta 20
- Narancsos jégkrémtorta 34
- Ribiszkés fagylalttorta 33
- Spagettitorta 48
- Wachaui kajszitorta 23

Joghurtos málnatorta 46

## K

**Kandírozott gyümölcs**
- Csokoládészívek 54
- „Zuppa inglese" torta 28

Karamelles fagyikuglóf 33
Karibi kókusz-ananász torta 30
**Kávé**
- „Caffè latte" torta 28
- Tiramisu fagylalttorta 34

Kivi-menta charlotte 14
Koktélcseresznye:
- „Tequila Sunrise" torta 30

**Kókusz**
- Karibi kókusz-ananász torta 30
- Tuttifrutti-torta 18

**Körte**
- Szép Heléna fagylalttortája 38
- Tuttifrutti-torta 18

Krémalap (elmélet) 10
Krémsajt (elmélet) 10

## M

**Málna**
Bellini-torta 26
Joghurtos málnatorta 46
Jeges málnás őzgerinc 36
Málnakrémtorta 20
Málnás müzliszelet 51
Tuttifrutti-torta 18
Mályvacukortorta 26
Mangó: Mexikói csokoládétorta 24
**Marcipán**
Marcipántorta 56
Mokka-marcipán fagylalttorta 36
Spagettitorta 48
**Mascarpone**
Bogyós mascarpone-torta 54
Elmélet 7
Málnás müzliszelet 51
Tiramisu fagylalttorta 34
**Meggy**
Bagel-tortácskák 51
Fekete-erdei meggy-koszorú 38
Meggytorta 18
Mexikói csokoládétorta 24
Mokka-marcipán fagylalt-torta 36
Müzli: Málnás müzliszelet 51

## N

**Narancs**
Narancsos jégkrémtorta 34
„Tequila Sunrise" torta 30
Négercsók-torta 44
Nugátbomba 41

## O, Ő

Ostya: Áfonyás ostyatorta 16
**Őszibarack**
Bellini-torta 26
Őszibarackos túrótorta 13
Tuttifrutti-torta 18

## P

Pezsgőporos torta 42
**Piskótalap**
Csokoládészívek 54
Fekete-erdei meggy-koszorú 38
Gyümölcsös bomba 13
Karamelles fagyikuglóf 33
Mennyei torta 52
Nugátbomba 41
Ribiszkés fagylalttorta 33
Rózsaszín grépfrúttorta 16
Wachaui kajszitorta 23
**Pisztácia**
Bagel-tortácskák 51
Csokoládészívek 54
Karamelles fagyikuglóf 33
Őszibarackos túrótorta 13
Wachaui kajszitorta 23

## R

Ribiszkés fagylalttorta 33
Rózsaszín grépfrúttorta 16

## S, SZ

San-apart (elmélet) 6
**Sárgabarack**
Sárgabarack-tortácska 56
Wachaui kajszitorta 23
Sósperec: Bajor perectorta 24
Spagettitorta 48
Sütőformák (elmélet) 10
Szép Heléna fagylalt-tortája 38
Szilárdítók (elmélet) 6
Szőlős szelet 58

## T

Tejszín (elmélet) 7
„Tequila Sunrise" torta 30
Tiramisu fagylalttorta 34
Toffee-torta 46
Torta Kinder-tojással 42
Tortadíszítés (elmélet) 8
Tortakrémek (elmélet) 7
Tortalapok (elmélet) 5
**Túró**
Elmélet 7
Őszibarackos túrótorta 13
Vörösáfonya-torta 20
Wachaui kajszitorta 23
Zselés torta 44
Tuttifrutti-torta 18

## V, W

Vörösáfonya-torta 20
Wachaui kajszitorta 23

## Z, Zs

Zebra-habtorta 23
„Zuppa inglese" torta 28
Zselatin (elmélet) 10, 65
Zselés torta 44

## A szerző

Volker Eggers képzett szakács és táplálkozási szakértő, szabadúszó újságíróként kiadók és cégek számára dolgozik Hamburgban. Már korán szenvedélyévé vált a sütés és a főzés. Különösen szereti az édességeket – süteményeket, tortákat vagy más desszerteket –, a legszívesebben új recepteket próbál ki. A könyvben szereplő tortákhoz és süteményekhez összegyűjtötte barátai és szomszédai dicséretét és kritikáját, akik mindannyian szorgalmasan és nagy kedvvel kóstolgatták őket, hogy minél finomabb nyalánkságokat kreálhasson kicsiknek és nagyoknak.

## A fotós

Kai Mewes önálló ételfotósként különböző kiadóknak és reklámcégeknek dolgozik Münchenben. Kísérleti konyhával felszerelt stúdiója a piac közelében található. A hangulatos képek kifejezik odaadását, amivel egyesíti a fényképészetet a kulináris élvezetekkel. Az ételeket Akos Neuberger készítette elő a fotózáshoz.

## Fotók

FoodPhotographie Eiding
Martina Görlach: címlapkép
Stockfood: 8., 9., 11. o.
M. Brauner: 10. o.
Az összes többi fotó: Kai Mewes, München

A magyar fordítás az alábbi kiadás alapján készült:
Volker Eggers:
Kühlschranktorten
© 2002 Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München

Minden jog fenntartva.

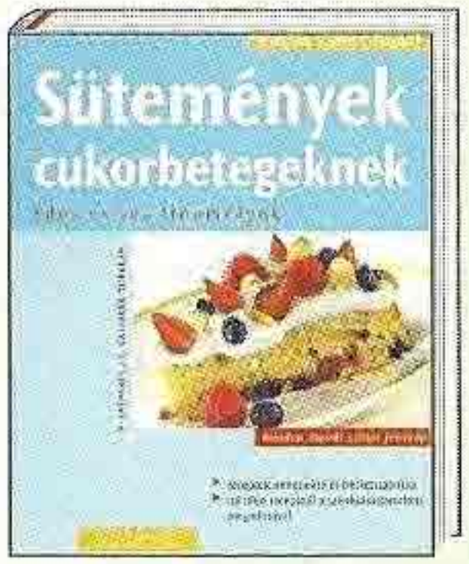
Szerkesztette: Stefanie Poziombka
Lektorálta: Christa Botar
Tipográfia és borítóterv:
Independent Medien Design, München

Magyarországon kiadja
a Holló és Társa Könyvkiadó
© Holló és Társa Könyvkiadó
Felelős kiadó:
a Holló és Társa ügyvezetője
Fordította: Biró Ágnes
Szerkesztette: Justh Szilvia
Műszaki szerkesztő:
Csere Tamás

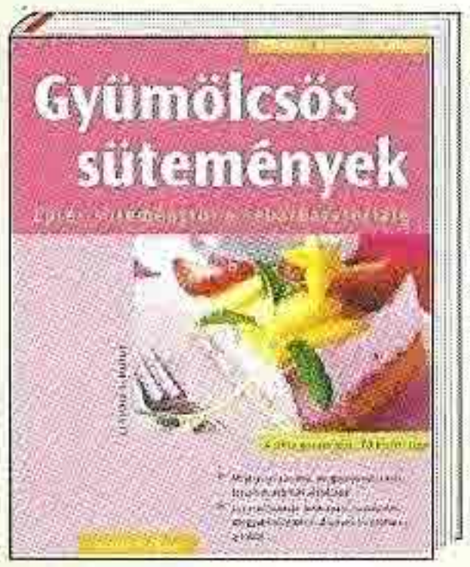
ISSN 1586 0205
ISBN 963 684 252 3

Nyomtatta és kötötte
Kaposvári Nyomda Kft. – 260324
Felelős vezető:
Pogány Zoltán igazgató

# A sorozat legújabb kötetei:



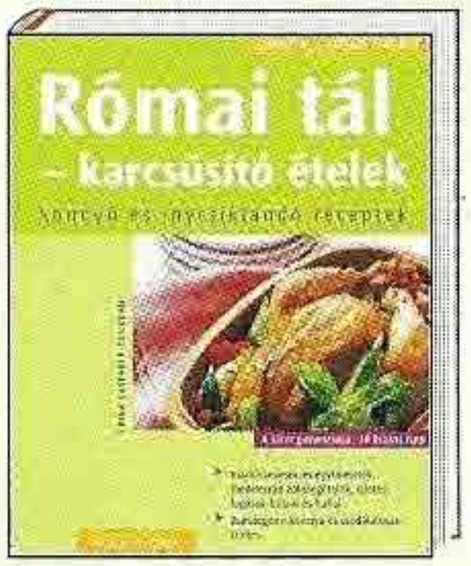

Sütemények cukorbetegeknek



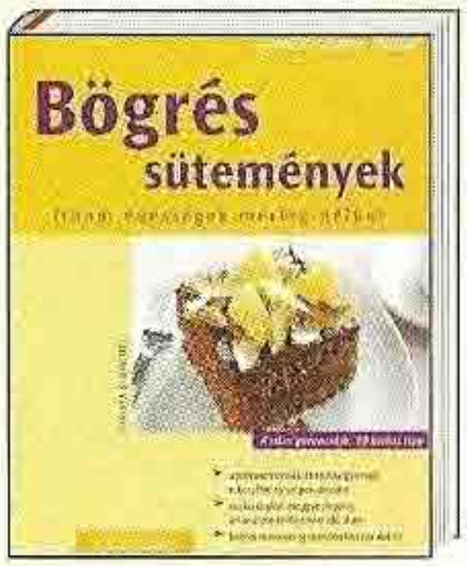

Gyümölcsös sütemények

1 szelet hús – 50 recept

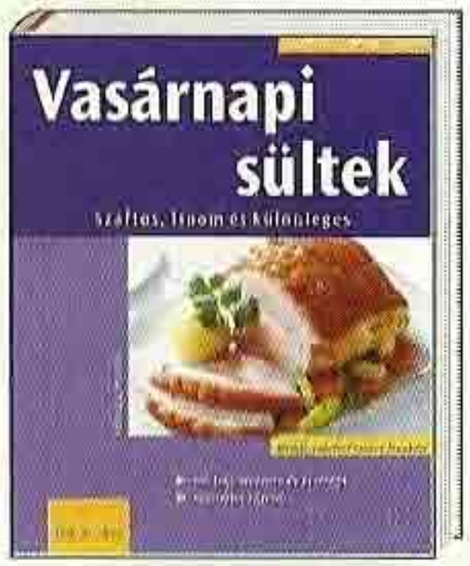
1 forma – 50 muffin



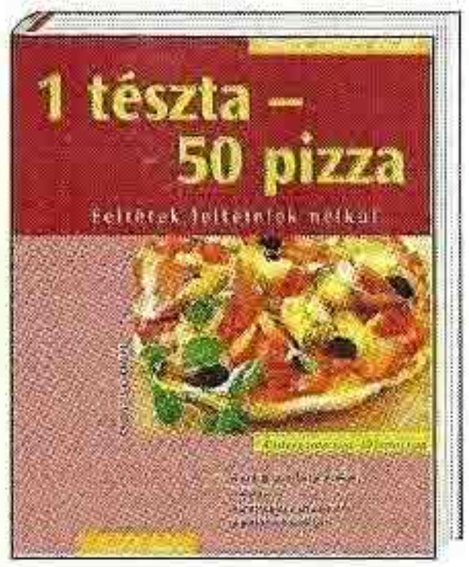

Római tál




Bögrés sütemények

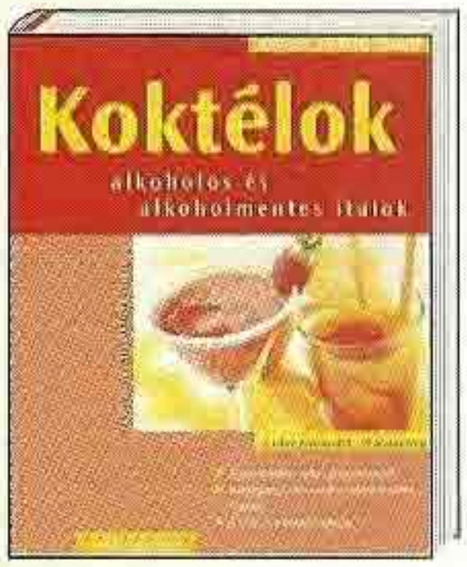



Vasárnapi sültek

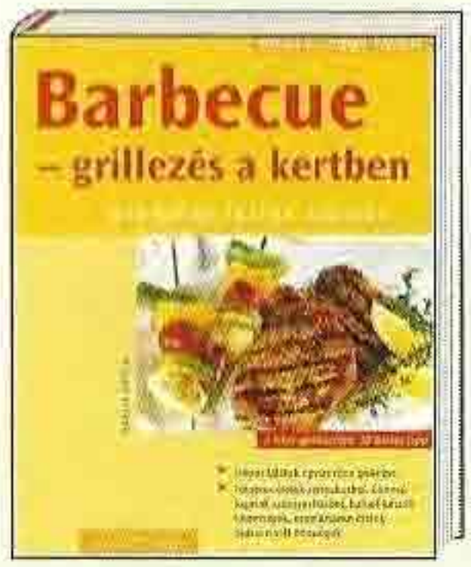



1 tészta – 50 pizza

Gofrik és palacsinták




Koktélok




Barbecue

Torták a hűtőből sütés nélkül

***Sorozatunkban megtalálhatja a legjobb recepteket, elolvashatja fogyókúraötleteinket és tájékozódhat a korszerű táplálkozásról.***

**A sorozat kötetei megrendelhetők telefonon, faxon, e-mailben, postai úton vagy személyesen a Holló és Társa Könyvkiadónál (7400 Kaposvár, Múzeum utca 2., Pf. 104., tel./fax: 06-82/416-944, 06-82/315-179, e-mail: hollobook@axelero.hu)**

## A TEJSZÍN FELVERÉSE

- Előfordulhat, hogy a tejszínből, különösen nagy melegben, felverés közben vaj lesz. Ennek elkerülésére kis időre tegyük be a keverőtálat, a habverőt és a tejszínt a mélyhűtőbe vagy a hűtőszekrénybe. Egyébként a tejszín akkor veszi fel a legtöbb levegőt, ha a robotgép habverőjével közepes fordulaton verjük.

# A hűtött torták sikerének garanciája

## BEVÁSÁRLÁS

- A tökéletes torták alfája és ómegája a hozzávalók frissessége. Szinte minden termékre rányomtatják a szavatossági időt. Eddig a dátumig nyugodtan felhasználhatja a joghurtot, vajat és túrót. A nyers tojások esetében a piacon kérdezze meg a tojás idejét. Az élelmiszerüzletekben kaphatók csomagolásán szerepel az eltarthatóság ideje. Ebből könnyen kiszámíthatja, mikor tojták a tyúkok: a dátumból vonjon ki 28 napot.

## HŐMÉRSÉKLET

- A tortakrém megszilárdulásához szükséges idő a krém fajtájától és természetesen a hőmérséklettől függ. A hűtőszekrény hőmérséklete legfeljebb +8 °C legyen. A tortákat mindig frissentartó fóliával letakarva tegyük be, hogy a felületük ne száradjon ki.

## A JÉGKRÉMTORTÁK FAGYASZTÁSA

- Ha kész jégkrémből készíti a tortát, legalább 6 órára a fagyasztóba kell tenni, hogy jól átfagyjon. A frissen készített krémes tortáknak pedig 8–12 órára van szükségük a megszilárduláshoz. A tortát ilyenkor is fedjük le frissentartó fóliával.

## LAPZSELATIN

➤ A lapzselatint hideg vízbe vagy gyümölcslébe áztatjuk. Forró folyadékokba és krémekbe a kinyomkodott zselatint rögtön belekeverhetjük, és közben feloldhatjuk. A hideg krémekhez gyenge tűzön megolvasztjuk, 3 evőkanál krémmel elkeverjük, és így adjuk a maradék krémhez. Így elkerüljük a „hidegsokkot", és a zselatin nem húz szálakat.

## ZSELATINPOR

➤ Az étkezési (por)zselatint a lapzselatinhoz hasonlóan készítjük el, de nem kell kinyomkodni. 2,5 dl zselésítendő folyadékra és tejtermékre 2 dkg-ot számoljunk. A színezett tortazselék csak gyümölcskocsonyának alkalmasak, a torta tetejére.

# 10 biztos tipp

## TORTABEVONÓ ÉS CSOKOLÁDÉ

➤ A csokoládé finom aromahordozó. Fontos, hogy mindig a legjobb minőségűt használjuk. A felaprított bevonót vagy csokoládét egy porcelán- vagy üvegedényben gyenge tűzön, gőz fölött olvasszuk fel. Ügyeljünk rá, hogy ne kerüljön víz az edénybe, mert akkor összefut a csokoládé.

## LEVEGŐ A TÉRFOGATHOZ

➤ Ahhoz, hogy a krémek szép lazák és levegősek legyenek, és nagyobb legyen a térfogatuk, tejszín- vagy tojásfehérjehabot keverünk hozzájuk. Ehhez a művelethez használjunk habverőt vagy kenőkést. Először mindig csak a hab egyharmadát forgassuk a kémbe, azután óvatosan keverjük bele a maradékot is.

## KIVI ÉS ANANÁSZ

➤ A kivi aktinidin nevű enzimet tartalmaz, ami miatt fehérjével, például tejtermékekkel érintkezve keserű lesz az íze. Ennek elkerülésére a gyümölcsszeleteket rövid ideig blansírozzuk, azaz forró vízbe mártjuk. Az ananász is tartalmaz fehérjebontó enzimet, a bromelint, amely megakadályozza a zselatin megkötését. Itt is a rövid főzés segít.

## A TORTA SZELETELÉSE

➤ Különösen kemény alapok esetén, amilyen a müzlis vagy a csokoládéalap, jó szolgálatot tesz az elektromos kés, de egy hosszú, éles késsel is szépen fel lehet szeletelni a tortákat. A legjobb, ha szeletelés előtt rövid ideig forró vízbe mártja a kést.

# Torták a hűtőből sütés nélkül

## A marcipántortától az őszibarackos túrótortáig

Torták, amelyeket mintha csak a cukrászdában vettünk volna, de a sütőt be sem kell kapcsolni. Ezekhez a finomságokhoz csak hűtőszekrényre vagy fagyasztóra van szükség – és már neki is láthatunk. A receptek alapján a gyakorlatlanok és a sütéstől rettegők is mesterműveket varázsolhatnak lágy krémekkel és ropogós alapokkal.

- **Alaprecept:** babapiskótás tortalap
- **Áruismeret:** hozzávalók a tejszíntől a zselatinig
- **Díszítési ötletek:** egy tortánál nem elég, ha finom
- A sütemények elkészítéséhez javasoljuk a zenker sütőformákat.

ISBN 963 684 252 3
9 789636 842529
2006

HOLLÓ ÉS TÁRSA