Garantáltan működő tortareceptek a sikeres mindennapi sütéshez

SZÍVBÉLI

Torta-mánia

receptkönyv és otthoni sütés tanácsadó

Szükséged van néhány kellékre
a könyvben található receptek elkészítéséhez?
Keresd webáruházunkat!
http://www.sussvelem.com/

Köszöntelek!

Sütni öröm!

A sütés megnyugtat, ellazít. Süthetsz örömödben, bánatodban. Egy finom tortával elmondhatod szeretteidnek, hogy mennyire fontosak neked. Süthetsz egyedül vagy társaságban, télen és nyáron, kedvesednek vagy idegeneknek.

A sütés olyan kreatív tevékenység, amellyel örömet szerezhetsz magadnak és másoknak egyaránt.

Próbáld ki te is! Imádok sütni, és a torták a kedvenceim. Azt is mondhatnám, hogy mániákusan szeretem őket, de nemcsak enni, hanem elkészíteni is. Élvezem minden percét, a piskótakészítéstől a krémkeverésen át a tortadíszítésig.

Azért írtam ezt a könyvet, hogy megosszam veled a legjobb receptjeimet és a torták sütése során szerzett tapasztalataimat. Remélem, gyakran használod majd a konyhában (ha akarod, ki is nyomtathatod, hogy mindig kéznél legyen). A recepteken túl igyekeztem összeszedni neked azokat az információkat is, amik segíthetnek, hogy gyönyörű tortákkal lepd meg szeretteidet.

Bíró Viktória

BRUTÁLIS BROWNIE-TORTA 6

FEHÉRCSOKI-TORTA 8

MEGGYES CSOKOLÁDÉBOMBA 10

EGYSZERŰ PUNCSTORTA 12

TÚRÓS-TEJSZÍNES TORTA 14

VANÍLIÁS AJÁNDÉKTORTA 16

MENNYEI MANGÓS CSOKOLÁDÉTORTA 18

SAKKTÁBLA TORTA 20

SÜLT TÚRÓTORTA 22

SAJTOS–TÚRÓS EPERTORTA 24

Tartalom

KÖNNYŰ JOGHURTTORTA 26

SÜTÉS NÉLKÜL 28

RECEPT KIVÁLASZTÁSA 30

PISKÓTA 32

SÜTÉSI FORTÉLYOK 38

KRÉMEK 40

MÁZAK 42

SÜTÉSI VÉSZHELYZETEK 44

BRUTÁLIS BROWNIE-TORTA

Tésztához
2 bögre (2,5 dl-es) liszt
1 ek szódabikarbóna
1 bögre cukor
4 ek kakaópor
1 bögre víz
1 dl natúr joghurt
2 tojás
7 dkg étcsokoládé
20 dkg vaj vagy margarin
1 cs vaníliás cukor
csipet só

Díszítéshez
10 dkg étcsokoládé
2 ek napraforgóolaj
5 dkg Csoki mix
csokoládéval bevont gabonagolyó

Krémhez
1 cs vaníliás pudingpor
3 dl tej
20 dkg vaj vagy margarin
25 dkg porcukor
25 dkg mascarpone sajt
1 tk vaníliaaroma
reszelt citromhéj

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
26 cm-es kapcsos tortaforma
habzsák
formázófej

A sütőt előmelegítjük 180°C fokra. A tortaforma alját kikenjük vajjal. A vizet a vajjal és a kakaóporral egy lábosba tesszük, és felforraljuk. A lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a szódabikarbónát, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. A felforralt, margarinos keveréket még forrón hozzáadjuk a lisztes keverékhez, a joghurtot, az étcsokoládét és a tojások sárgáját is belekeverjük. A tojások fehérjét felverjük. Óvatosan beleforgatjuk az előző keverékbe. A tortaformát egyenletesen kitöltjük a masszával. 40 perc alatt készre sütjük.

A vajat és a mascarpone sajtot kivesszük a hűtőből, a felhasználás előtt 1 órával. A krémhez a pudingporból és a tejből sűrű krémet főzünk. Félretesszük, és hagyjuk kihűlni. A vajat habosra keverjük a porcukorral, a vaníliaaromával és a citromhéjjal. Hozzáadjuk a mascarpone sajtot, végül a kihűlt pudingot. Az egészet habosra keverjük.

A kihűlt tortát egy helyen elvágjuk. Megtöltjük a krémmel, kenünk belőle a torta tetejére és az oldalára is (kicsit félreteszünk a díszítéshez).
A csokit gőz felett felolvasztjuk, hozzáadjuk az étolajat.

A krémmel bevont torta tetejére kenjük az olvasztott csokit. A maradék krémet habzsákba töltjük és feldíszítjük vele a torta tetejét. Az oldalát megszórjuk a Csoki mixszel. Tálalásig hűtőbe tesszük.

FEHÉRCSOKI-TORTA

Tésztához
4 tojás
6 dkg liszt
2 dkg kakaópor
1 tk sütőpor
8 dkg cukor
csipet só
0,5 dl kávélikőr

Krémhez
12 dkg vaj
10 dkg fehér csoki
5 dkg porcukor
2 tk vaníliás cukor

Díszítéshez
10 dkg fehér csoki
5 dkg tejcsokoládé
3 ek napraforgóolaj

Szükséges eszközök
18 cm-es kapcsos tortaforma
krémkenő lapát
spatula
mézeskalács-díszítő tubus

A vajat a felhasználás előtt 1 órával kivesszük a hűtőből. A sütőt előmelegítjük 180°C-ra. A kapcsos tortaforma alját kivajazzuk, kilisztezzük (az oldalára ne kenjünk). Kimérjük a tészta hozzávalóit, a lisztet átszitáljuk, összekeverjük a sütőporral. A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjéhez azonnal hozzáadjuk a sót és a cukrot, és magas fokozaton felverjük, közben kézi habverővel, fehéredésig keverjük a tojások sárgáját. A két masszát óvatosan összevegyítjük, hozzáadjuk a lisztet, és lágy mozdulatokkal egységes masszát készítünk, ügyelve arra, hogy ne törjük össze a habot. Azonnal a kapcsos tortaformába tesszük, és mehet is a sütőbe. 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük.

A fehér csokoládét gőz felett felolvasztjuk, majd állandó kevergetés mellett szoba-hőmérsékletűre hűtjük. A vajat krémesre keverjük a porcukorral és a vaníliás cukorral. Kis adagokban a felolvasztott fehér csokoládét a vajas krémhez keverjük. A piskótakarikát két helyen elvágjuk. A középső korongot apró darabokra tépjük, és meglocsoljuk a kávélikőrrel. Az alsó piskótalapot megkenjük a krém 1/3-ával, majd ráhalmozzuk a likőrrel meglocsolt piskótadarabokat. Ezt megkenjük egy kevés krémmel, majd rátesszük az utolsó piskótakorongot. A maradék krémet rákenjük a torta tetejére, és bevonjuk vele az oldalát is. A megtöltött tortát a hűtőbe tesszük.

A fehér csokoládét gőz felett felolvasztjuk, hozzáadunk 2 ek napraforgóolajat, kevergetve kicsit hűtjük, majd az egészet a torta közepére csorgatjuk. Spatula segítségével egyenletesen eloszlatjuk a torta tetején, hagyjuk, hogy az oldalán is lefolyjon.

A tejcsokoládét gőz felett felolvasztjuk, hozzáadunk 1 ek étolajat. A felolvasztott csokoládét mézeskalács-díszítő tubusba töltjük. A fehér csokoládéval bevont (még meg nem dermedt mázú) torta tetejére csigavonalat rajzolunk a tejcsokoládéval megtöltött tubus segítségével. Egy hegyes késsel a közepétől indulva kifelé húzunk egy csíkot, majd a szélétől a közepéig egy másikat, és ezt váltogatjuk egészen addig, amíg körbe nem érünk. Így gyönyörű mintázatot kapunk, méghozzá nagyon egyszerűen. Tálalásig hűtőbe tesszük.

MEGGYES CSOKOLÁDÉBOMBA

Tésztához
6 tojás
6 dkg liszt
4 dkg darált dió
2 dkg kakaópor
csipet só
12 dkg cukor
2 tk sütőpor

Krémhez
5 dl növényi tejszín
20 dkg tejcsokoládé
10 dkg porcukor
1 cs vaníliás cukor
25 dkg meggybefőtt

Díszítéshez
Trió Csokoládéforgács

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
habkártya
26 cm-es, kapcsos tortaforma

Ennél a receptnél először a krémet kell előkészíteni.
A tejszínt beleöntjük egy lábosba, és elkezdjük melegíteni. Hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, beletesszük a tejcsokoládét, és lassú tűzön – állandó kevergetés mellett – addig melegítjük, amíg teljesen fel nem oldódik a csokoládé. Fontos, hogy ne forraljuk! Hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni, majd betesszük a hűtőbe, 12 órára.

A sütőt előmelegítjük 180°C fokra. A kapcsos tortaforma alját kivajazzuk, kilisztezzük. A tésztához a kakaóport, a lisztet és a sütőport átszitáljuk, összekeverjük a darált dióval. A tojásfehérjét habbá verjük a cukorral és a sóval. Hozzáadjuk a kikevert tojássárgáját, majd a lisztes keveréket. Óvatosan elvegyítjük, ügyelve arra, hogy ne törjük össze a habot. A kapcsos tortaformába öntjük, és 25-30 perc alatt készre sütjük.

A meggybefőttet lecsepegtetjük. A hűtőből kivett, tejszínes keveréket először alacsony, majd magas fokozaton – kézi habverővel – felverjük. Sokáig, legalább 10 percig kell verni!

Ha kihűlt a piskótakarika, 2 helyen elvágjuk. Az egyik korongot megkenjük egy kevés krémmel, megszórjuk a meggybefőttel, ismét kenünk rá egy kis krémet, majd rátesszük a következő korongot, amit ismét bekenünk a krémmel. A harmadik tortalapot darabokra tépjük, és a torta tetejére púpozzuk, úgy, hogy kúpszerű alakot kapjunk. Az egészet bevonjuk a maradék krémmel, és megszórjuk a csokoládéforgáccsal.

Tálalásig hűtőbe tesszük.

EGYSZERŰ PUNCSTORTA

Piskótához
7 közepes tojás
14 dkg liszt
15 dkg cukor
1 tk sütőpor

Bevonáshoz
25 dkg fondan
rózsaszín ételfesték
5 dkg étcsokoládé

Töltelékhez
0,5 dl sütőrum
1 dl tej
1 tojás
15 dkg porcukor
2 ek instant kávé
2 ek keserű kakaópor
10 dkg vaj vagy margarin
5 dkg mazsola
5 dkg apróra vágott dió
2 ek baracklekvár

Szükséges eszközök
26 cm-es kapcsos tortaforma
krémkenő lapát
spatula
mézeskalács-díszítő tubus

A sütőt előmelegítjük 180°C-ra. A kapcsos tortaforma alját kivajazzuk, kilisztezzük (az oldalára ne kenjünk). Kimérjük a tészta hozzávalóit, a lisztet átszitáljuk, összekeverjük a sütőporral. A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjéhez azonnal hozzáadjuk a sót és a cukrot, és magas fokozaton felverjük, közben kézi habverővel fehéredésig keverjük a tojások sárgáját. A két masszát óvatosan összevegyítjük, hozzáadjuk a lisztet, és lágy mozdulatokkal, egységes masszát készítünk, ügyelve arra, hogy ne törjük össze a

habot. Azonnal a kapcsos tortaformába tesszük, és mehet is a sütőbe, 25-30 perc alatt aranybarnára sütjük.

A tortakarikát hagyjuk kihűlni. A tetejéből levágunk egy 1,5 cm vastag korongot, egy kiskanállal kivájjuk a torta belsejét, úgy, hogy csak a pereme és az alja maradjon. A piskóta kikapart belsejét kézzel kisebb darabokra tépjük, egy tálba tesszük, és meglocsoljuk rummal.

A tojást, tejet, porcukrot, instant kávét és a kakaóport gőz felett – folyamatos kevergetés mellett – összeolvasztjuk, és megvárjuk, hogy besűrűsödjön. A tűzről levéve hozzáadjuk a vajat, beletesszük a mazsolát, az apróra vágott diót, és a rummal meglocsolt tésztára öntjük. Alaposan összekeverjük. A tortát megtöltjük a meleg masszával, rátesszük a levágott tortalapot a tetejére.

A megtöltött torta tejét és oldalát nagyon vékonyan megkenjük baracklekvárral.
A fondant kimérjük, hozzáadunk egy kevés ételfestéket és 2 ek vizet. Lassú tűzön, állandó kevergetés mellett felolvasztjuk. Forralni nem szabad, csak addig melegítsük, amíg kenhető állagú nem lesz. A tűzről levéve azonnal a torta közepére öntjük, és spatulával, gyors mozdulatokkal, egyenletesen szétoszlatjuk a torta tetején. Nagyon kell sietni, mert pillanatok alatt megdermed!

Utolsó lépésként gőz felett felolvasztunk 5 dkg étcsokoládét, mézeskalács-díszítő tubusba töltjük, és vékony csíkokat húzunk vele a rózsaszín mázon. Hagyjuk, hogy a csokoládé lefolyjon a torta oldalán is.

Az elkészült tortát legalább egy órára hűtőbe tesszük, hogy összeérjenek az ízek.

TÚRÓS-TEJSZÍNES TORTA

Tésztához
8 tojás
10 dkg liszt
6 dkg étkezési keményítő
csipet só
16 dkg cukor
1 tk sütőpor

Krémhez
25 dkg túró
2,5 dl növényi tejszín
10 dkg porcukor
1 tasak vaníliás cukor
5 dkg mazsola
3 ek citromlé

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
habkártya
26 cm-es, kapcsos tortaforma
zöldségdekoráló
habzsák
formázó fej

A sütőt előmelegítjük 180°C-ra . A tortaforma alját kivajazzuk. A tojásokat szétválasztjuk. A lisztet és az étkezési keményítőt átszitáljuk, hozzáadjuk a sütőport. A tojásfehérjét a cukorral és a sóval felverjük. A tojások sárgáját fehéredésig keverjük. Óvatosan összeforgatjuk a tojások sárgájával és a lisztes keverékkel. A kapcsos tortaformába öntjük a piskótamasszát. A habkártya segítségével a közepéből kifelé húzzuk a piskótamasszát, így nem lesz púpos a teteje. Előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sütjük.

A krémhez a túrót villával összetörjük, hozzáadjuk a cukrot, vaníliás cukrot, mazsolát és citromlevet. A tejszínt kemény habbá verjük. Keveset félreteszünk a díszítéshez.
Óvatosan összeforgatjuk a túrós keveréket a felvert tejszínhabbal.

A kihűlt piskótakorongot két helyen elvágjuk. Megtöltjük a túrós, tejszínes krémmel, a tetejét és az oldalát is bevonjuk a krémmel.

A félretett tejszínhabot csillag alakú formázófejjel ellátott habzsákba töltjük, és habrózsákat nyomunk a torta tetejére.
A díszítéshez egy megmosott citrom héjából gyufaszerű csíkokat vágunk. Minden habrózsa tetejére néhány citromhéjcsíkot és egy-egy szem mazsolát teszünk. Tálalásig hűtőbe tesszük.

Tésztához
10 dkg liszt
6 dkg étkezési keményítő
2 tk sütőpor
csipet só
16 dkg cukor
8 tojás

Krémhez
12 dkg vaj
15 dkg porcukor
1 cs vaníliás cukor
1 cs vaníliás pudingpor
3 dl tej
25 dkg mascarpone sajt

Díszítéshez
75 dkg fehér tortaburkoló massza
25 dkg bordó marcipán massza

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
habkártya
26 cm-es, kapcsos tortaforma
fondant-nyújtó
fondant-simító
szilikon gyúrólap
fondant-mintázó

VANÍLIÁS AJÁNDÉKTORTA

A sütőt előmelegítjük 180°C fokra. A tortaforma alját kivajazzuk, kilisztezzük. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját fehéredésig keverjük. A fehérjét a cukorral habbá verjük. A lisztet és az étkezési keményítőt átszitáljuk, elvegyítjük a sütőporral. Óvatosan összeforgatjuk a tojáshabot a sárgájával. Kis adagonként hozzákeverjük a lisztes keveréket. A kapcsos tortaformába öntjük, elsimítjuk, a habkártya segítségével a közepétől a torta falára húzzuk a tésztát, úgy, hogy homorú formát kapjon (így nem fog felpúposodni). 25-30 perc alatt készre sütjük.

A krémhez a tejet sűrű masszává főzzük a pudingporral. Félretesszük. Hagyjuk kihűlni. A vajat krémesre keverjük a porcukorral és a vaníliás cukorral. Kanalanként hozzáadjuk a kihűlt pudingot, majd a mascarpone sajtot.

A kihűlt tortakarikát két helyen elvágjuk, megtöltjük a krém 2/3-ad részével, a maradék krémmel pedig bevonjuk a torta tetejét és oldalát.

A tortaburkoló masszát 3 mm vastagságúra nyújtjuk, bevonjuk vele a tortát, és simító segítségével tükörsima felületet adunk a tortának.

A bordó marcipánmasszát kinyújtjuk. Masnit és díszítő csíkokat készítünk a tortára. Óvatosan a kerek torta tetejére tesszük a díszítőelemeket.

MENNYEI MANGÓS CSOKITORTA

Tortalaphoz
6 tojás
12 ek víz
31 dkg cukor
25 dkg liszt
1 tk szódabikarbóna

Krémhez
25 dkg étcsokoládé
2 dl tejszín
25 dkg mascarpone sajt
6 ek porcukor
1 mangó

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
habkártya
26 cm-es, kapcsos tortaforma
kézi habverő
zöldségdekoráló

A krémhez a csokoládét apró kockákra törjük, és gőz fölött megolvasztjuk. Beletesszük a tejszínt, és még gőz fölött addig keverjük, amíg egynemű krémet nem kapunk. 6 órára hűtőbe tesszük.

A tortalap hozzávalóiból piskótát sütünk, a következő módon: A tojásfehérjét és 6 ek vizet kemény habbá verünk, több részletben hozzáadjuk a cukrot. Tovább habosítjuk, majd belekeverjük a tojások sárgáját és a maradék 6 ek vizet. A lisztet elkeverjük a szódabikarbónával, a sóval, és a habba szitáljuk, óvatosan belekeverjük. 180°C fokra előmelegített sütőben 1 órát sütjük. A sütési idő lejárta után tűpróbát végzünk, és ha megsült, a formában hagyjuk kihűlni.

A mascarponét habosra keverjük, kanalanként belekeverjük a csokis–tejszínes masszát, majd hozzáadjuk a porcukrot. A mangót megpucoljuk, és a zöldségdekorálóval vékony csíkokra vágjuk. A tortalapot 2 helyen elvágjuk. Az első lapra kenünk egy kevés krémet, és teszünk rá mangócsíkokat, majd a második lapnál ugyanígy járunk el. Végül a tetejét és az oldalát is megkenjük krémmel, és rápakoljuk a maradék mangócsíkokat. Az oldalára is nyomkodunk egy kevés gyümölcsöt. Végül kevés csokit olvasztunk, és csíkokat húzunk a torta tetejére. Hűtve tálaljuk!

Karakteresen csokis, de nem túl édes! Próbáljátok ki, ha nem a megszokott csokitortával szeretnétek meglepni a családot! Ha csak felnőtteknek készítitek, a tésztát meglocsolhatjátok kevés tequilával is, így igazi mexikói desszertetek lesz!

SAKKTÁBLA TORTA

Tésztához
8 tojás
13 dkg liszt
3 dkg keserű kakaópor
csipet só
16 dkg cukor
1 tk sütőpor

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
habzsák
26 cm-es, kapcsos tortaforma
tortadíszítő sablon

Krémhez
25 dkg túró
5 dl növényi tejszín
20 dkg porcukor
1 tasak vaníliás cukor
25 dkg mascarpone sajt
10 g zselatin
0,5 dl víz
kevés kakaópor

A sütőt előmelegítjük 180°C-ra. Egy 26 cm átmérőjű, kapcsos tortaforma alját kivajazzuk. A tojásokat szétválasztjuk. A lisztet és a kakaóport átszitáljuk, hozzáadjuk a sütőport. A tojásfehérjét a cukorral és a sóval felverjük. A tojások sárgáját fehéredésig keverjük. Óvatosan összeforgatjuk a tojások sárgájával és a lisztes keverékkel. A kapcsos tortaformába öntjük, és habkártya segítségével a közepéből kifelé húzzuk a piskótamasszát, hogy ne legyen púpos a teteje. Előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sütjük.

A krémhez a túrót villával összetörjük, hozzáadjuk a cukrot és a vaníliás cukrot. A zselatint 0,5 dl hideg vízben elkeverjük, olvadásig melegítjük, majd hagyjuk kihűlni. A tejszínt kemény habbá verjük. Belekeverjük a mascarpone sajtot és a cukros túrót, végül lassan belecsorgatjuk a feloldott zselatint. Jól összekeverjük, és felhasználásig hűtőbe tesszük.

A kihűlt piskótakorongot két helyen elvágjuk. Ügyeljünk rá, hogy három egyforma vastagságú piskótalapot kapjunk. Az alsó lapot félretesszük. A másik két lapot – kívülről befelé haladva – körökre vágjuk. A krémet habzsákba töltjük.

A tortatál aljára tesszük az egész piskótakorongot. Az egyik, karikákra vágott piskótalapból minden második kört a piskótára helyezünk, úgy, hogy köztük 2 cm-es rések legyenek, a hézagokat pedig habzsák segítségével megtöltjük a krémmel. A piskótalapból megmaradt köröket 2 cm-es közökkel a piskótára helyezzük. A hézagokat ismét kitöltjük a krémmel. Ugyanezt ismételjük a másik piskótalapnál is. Végül a torta tetejét és oldalát is bevonjuk krémmel.

A tortadíszítő sablont a torta tetejére tesszük, és meghintjük átszitált kakaóporral. Tálalásig hűtőbe tesszük. Ha jól dolgoztunk, akkor a torta vágási felületén sakktáblaszerű, pepita minta jelenik meg.

SÜLT TÚRÓTORTA

Tésztához
25 dkg háztartási keksz
15 dkg margarin

Krémhez
1/2 kg túró
4 dl habtejszín
7 ek cukor
fél citrom leve és reszelt héja
3 ek étkezési keményítő
1 tk vaníliaaroma
3 tojás
csipet só

Szükséges eszköz
26 cm-es, kapcsos tortaforma

A kekszet a robotgépben fölaprítjuk – nem túl apróra! –, úgy, hogy legyenek benne kisebb-nagyobb darabok. Robotgép hiányában tegyük egy tiszta konyharuhába, és klopfolóval törjük össze.

A margarint felolvasztjuk, összekeverjük az aprított keksszel, és kézzel egy 26 cm-es tortaforma aljába nyomkodjuk, majd felhasználásig hűtőbe tesszük. A túrót és a tejszínt robotgép segítségével krémesre keverjük. Hozzáadjuk a keményítőt, a cukrot, a citrom levét és héját, a vaníliaaromát és a tojások sárgáját. A tojásfehérjét egy csipet sóval felverjük, majd a kemény habot óvatosan az előző keverékbe forgatjuk. A túrós krémet a kekszes massza tetejére öntjük, elsimítjuk. 180°C fokra előmelegített sütőben 20 percig aranybarnára sütjük.

Könnyen, gyorsan elkészíthető, mégis különleges desszert. Gazdagíthatjuk mazsolával, vagy fogyaszthatjuk lekvárral

SAJTOS–TÚRÓS EPERTORTA

Tésztához
6 tojás
17,5 dkg cukor
15 dkg liszt
9 dkg vaj
1/2 cs sütőpor
3 ek eperlekvár

Krémhez
25 dkg mascarpone sajt
25 dkg túró
2 dl natúr joghurt
6 ek porcukor
2 ek zselatin
1 kg eper
1 tasak tortazselé
kevés málnaszörp

A sütőt előmelegítjük 180°C-ra. A tortaformát előkészítjük: kivajazzuk, vagy méretre szabjuk a sütőpapírt. A tojásokat szétválasztjuk. A sárgáját habosra keverjük a cukorral. Beleszitáljuk a sütőporral elkevert lisztet, és belecsorgatjuk az olvasztott vajat. Óvatosan összekeverjük. A fehérjét kemény habbá verjük. Először csak egy kevés habot forgatunk az előző masszába, majd az összeset óvatosan belekeverjük. Az előkészített formába simítjuk a masszát, és előmelegített sütőben 35 percig sütjük. Ha megsült, a tortaforma szélétől elválasztjuk, kivesszük a formából, és rácson hagyjuk hűlni.

Az epret megmossuk. A túrót a joghurttal alaposan kikeverjük, hozzáadjuk a mascarpone sajtot, és magas fokozaton tovább keverjük, végül a porcukrot tesszük bele. A zselatint kevés vízben – állandó kevergetés mellett – felolvasztjuk. Egy kicsit hűtjük, majd a krémbe keverjük. További felhasználásig hűtőbe tesszük.

A tortalapot kettévágjuk. A kapcsos tortaformába tesszük az egyik lapot, megkenjük friss eperlekvárral. Erre rakjuk a krém egyharmadát. Rárakosgatjuk az eper felét. Kenünk rá még egy kevés krémet. Ráhelyezzük a másik tortalapot. Megkenjük a maradék krémmel. Úgy kenjük, hogy a tortalap és a forma fala közti részt is kitöltse a krém. A tetejét telepakoljuk eperrel. A tortazselét kevés vízben állandó kevergetés közben felolvasztjuk. Belekeverünk egy kis málnaszörpöt. Kicsit hűtjük, majd a közepétől indulva rácsorgatjuk a torta tetejére. Legalább 1-2 órára hűtőbe tesszük. Tálaláskor először késsel óvatosan eltávolítjuk a tortát a forma falától, majd leemeljük a karikát.

Tésztához
10 dkg babapiskóta
10 dkg háztartási keksz
12,5 dkg olvasztott vaj

Krémhez
8 dl natúr joghurt
2 dl növényi tejszín
10 dkg porcukor
20 g zselatin
8 ek víz
30 dkg gyümölcs
(meggy, őszibarack, eper stb.)

Díszítéshez
10 g zselatin
20 dkg gyümölcs
1 dl víz
1 dl gyümölcslé

Szükséges eszközök
krémkenő lapát
26 cm-es, kapcsos tortaforma

KÖNNYŰ JOGHURTTORTA

A babapiskótát és a háztartási kekszet háztartási robotgéppel felaprítjuk, úgy, hogy maradjanak benne nagyobb darabok is. A vajat felolvasztjuk és az aprított kekszre öntjük, jól összekeverjük.

A vajas–kekszes keveréket kézzel egy 26 cm-es, kapcsos tortaforma aljába nyomkodjuk, felhasználásig hűtőbe tesszük.

A 20 g zselatint és 8 evőkanál vizet egy kis lábosba tesszük, és még hidegen alaposan összekeverjük. Lassú tűzön addig melegítjük, amíg teljesen fel nem oldódik. Ne forraljuk!

A tejszínt felverjük, hozzáadjuk a porcukrot, majd több részletben a natúr joghurtot, végül a szobahőmérséklete-tűre hűlt zselatint, majd belekeverjük a gyümölcsöt. A joghurtos krémet a tortaformába, a kekszes masszára öntjük, és szépen elegyengetjük. Hűtőbe tesszük 1 órára.

A zselatint, a vizet és a gyümölcslevet összekeverjük, és lassú tűzön, oldódásig melegítjük, majd hagyjuk hűlni.

A torta tetejét kirakjuk gyümölccsel, majd apránként ráöntjük a zselatint. Legalább 3 órára hűtőbe tesszük. Tálalás előtt egy késsel elválasztjuk a joghurttortát a forma falától, majd levesszük a kapcsos tortakarikát.

SÜTÉS NÉLKÜL

Számtalan tortát készíthetünk sütés nélkül. Ne feledkezzünk meg azonban arról, hogy a sütés nélküli torták ugyan gyorsan elkészülnek, de hosszú órákat a hűtőben kell pihenniük, mielőtt feltálalhatjuk őket! Ezek a torták általában kekszes alapból és zselatinos krémből állnak.

Nézzük először az alapot:

A sütés nélkül készülő tortalapok klasszikusa a babapiskótából formált alap. Gyorsan, különösebb fáradság nélkül összeállítható, és nem lehet elrontani!

- Babapiskótás alap egy 26 cm átmérőjű, kapcsos formához: 20 dkg babapiskóta, 12,5 dkg vaj, csipet só. A babapiskótát egy nagy fagyasztózacskóba tesszük, sodrófával összetörjük. A vajat lassú tűzön megolvasztjuk. A morzsát keverőtálba tesszük. A vajat hozzáöntjük, és az egészet összekeverjük. A masszát sütőpapírral kibélelt, kapcsos formába simítjuk, kézzel lenyomkodjuk. Az egészet hűtőbe tesszük, amíg elkészítjük a krémet.

- Vajas és teljes kiőrlésű gabonából készített kekszek, kétszersültek, gabonapelyhek, zabpehely vagy édes rozskenyér ugyancsak kiválóan alkalmasak a tortaalap elkészítéséhez. Ezeket is egy fagyasztózacskóba tesszük, és sodrófával morzsásra törjük, de használhatunk az aprításhoz robotgépet is. Nem édes termékek használatánál, mint a gabonapehely vagy a kétszersült, egy kis cukrot vagy mézet is adjunk az alaphoz. A morzsát keverjük össze a felolvasztott vajjal, és sütőpapírral kibélelt, kapcsos formába simítjuk, kézzel lenyomkodjuk. Az egészet hűtőbe tesszük, amíg elkészítjük a krémet.

- Csokoládés alapok: ha még finomabb alapot szeretnénk készíteni, akkor használjunk kötőanyagnak csokoládét a vaj helyett. A morzsalék lehet habcsók, keksz, darált dió, kókuszreszelék vagy müzli, vagy ezek kombinációja. A tortaforma alját szórjuk be a morzsalékkal, hogy megtudjuk, mennyire van szükség az alaphoz. Akkor elég a morzsa, ha teljesen befedi a forma alját. A csokoládét olvasszuk fel, és apránként keverjük bele a morzsát, majd addig keverjük, amíg sima masszát nem kapunk. A masszát visszatesszük a sütőpapírral kibélelt formába, lenyomkodjuk és lehűtjük.

- 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, adjunk hozzá még egy kis folyékony vajat vagy csokoládét.

- A sütés nélküli torták krémje általában valamilyen tejtermékből indul ki. Ez lehet joghurt, kefir, tejföl, túró, krémsajt vagy tejszín, de ezek közül akár többfélét is felhasználhatsz! A joghurt–tejszín párosítás az egyik kedvencem. A krémhez szükségünk lesz még cukorra, vagy más édesítő hatású anyagra. Olyat válasszunk, ami könnyen olvad (pl. porcukor). Keverhetünk a krémbe gyümölcsdarabokat is.

- Biztosan szükségünk lesz valamilyen tartást adó anyagra is. Ez általában zselatin szokott lenni, de használhatjuk helyette a reformboltokban kapható, növényi eredetű agar-agart, ami a zselatin kocsonyásító erejének sokszorosával rendelkezik.

- A zselatint (vagy más kocsonyásító anyagot) oldjuk fel hideg vízben, és kezdjük el melegíteni. Addig hevítsük, amíg teljesen fel nem oldódik, de ne forraljuk. A tűzről levéve, kevergetéssel hűtsük egy kicsit, majd adjunk hozzá egy kevés krémet, és alaposan keverjük el, csak ezután adjuk a többi krémhez.

- A hideg krém gyakran már azelőtt zselésedni kezd, hogy bele tudnánk keverni a felvert tejszínt. Ha ez történik, kevergetve melegítsük át 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.

- A torta alapját szolgáló masszát tegyük egy kapcsos tortaformába. Figyeljünk rá, hogy megfelelően záródjon a kapocs, mert különben kifolyik a krém! Öntsük bele a krémet, és tegyük hűtőbe.

- A tortakrém megszilárdulásához szükséges idő a krém fajtájától és a hőmérséklettől függ. A hűtőszekrény hőmérséklete legfeljebb +8°C legyen. A tortát mindig frissentartó fóliával letakarva tegyük be, nehogy kiszáradjon a felülete.

- Ha a krém megszilárdult, a torta tetejét díszíthetjük gyümölccsel, és bevonhatjuk tortazselével.

- A tortagyűrűt csak közvetlenül tálalás előtt távolítsuk el! Falapát segítségével válasszuk el a tortát a falától, és csatoljuk ki a torta kapcsát.

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

RECEPT KIVÁLASZTÁSA

Sokszor előfordult már velem, hogy a gondolataimban ott volt, hogy sütnék egy szuper tortát, de nem tudtam kiválasztani, milyet. Sokszor értékes félórákat töltök azzal, hogy a szakácskönyvet bújva kiválasszam, milyen tortát süssek, máskor meg egy pillanat alatt el tudom dönteni, hogy éppen milyen sütivel lepjem meg a családot.

Beszéljük egy kicsit a recept kiválasztásáról, mert néha nehezebb kiválasztani azt, hogy mit süssünk, mint elkészíteni a tortát! Összeszedtem néhány szempontot, amiket ha végiggondolunk, akkor jóval kevesebb időt fogunk eltölteni a tortarecept keresésével.

Milyen szempontokat vegyünk figyelembe a recept kiválasztásakor?

Tortát legtöbbször valakinek, valamilyen alkalomból sütünk. Tehát az első és legfontosabb szabály az, hogy vegyük figyelembe, hogy kinek készítjük!

- Mit szeret? Van-e kedvenc tortája?
- Mit nem szeret, esetleg van-e olyan hozzávaló, amit nem szívesen fogyaszt?
- Nincs-e ételallergiája, vagy nem szenved-e cukorbetegségben?
- Esetleg nem fogyókúrázik-e éppen?

Ezek a tényezők mind befolyásolják, hogy milyen tortát válasszunk. Ez a legfontosabb kérdés, ha igazán a kedvében akarunk járni annak, akinek a tortát sütjük:

- Gondoljuk csak végig! Ha én a kisfiamnak szeretnék tortát sütni, akkor tudom, hogy imádja a gyümölcsöt és a csokoládét, de nem szereti a diót, így rögtön a gyümölcsös vagy csokoládés receptek között keresek, nem pedig a diós tortáknál ütöm fel a szakácskönyvet.
- Édesanyám cukorbeteg, ha őt szeretném meglepni egy tortával, akkor biztosan cukormentes receptet keresek.
- Ezzel a gondolatmenettel elkerülhetjük azt a kellemetlen helyzetet, amikor az illatozó, mazsolás túrótorta szeletelése közben jut eszünkbe, hogy a vendégségbe érkező Kati néni ki nem állhatja a mazsolát.

Hasonlóan fontos szempont, hogy milyen alkalomra készítjük a tortát. Csak úgy, önmagunk, családunk kényeztetésére, vagy valakinek a születésnapjára, névnapjára, egy fontos esemény megünneplésére, esetleg egy karácsonyi vacsora megkoronázására? Vannak bizonyos torták, amik meghatározott alkalomhoz köthetők. Ez minden családban más és más.

Mérjük fel, hogy mennyi időnk van a torta elkészítésére:

Ha csak egy óránk van, ne álljunk neki nagyon bonyolult tortának, inkább egy egyszerű, sütés nélküli receptet válasszunk. A receptekben általában megtaláljuk az elkészítési időt. Ez legtöbbször az előkészítéshez és a torta összeállításához szükséges idő, ami nem tartalmazza a sütés és hűtés idejét.

1. Mindig a cukrásztudásunknak megfelelő receptet válasszunk! A legtöbb receptnél fel szokták tüntetni az elkészítés nehézségét is! Kezdő konyhatündérek olyan receptet válasszanak, amit könnyű elkészíteni, gyakorlottabb háziasszonyok megpróbálkozhatnak a nehezebb receptekkel is.

2. Milyen hozzávalók vannak otthon? A tortasütést a legtöbb esetben előre megtervezik a háziasszonyok, így nem az utolsó pillanatban kezdenek el azon gondolkodni, hogy van-e otthon minden szükséges alapanyag. Egy hirtelen jött ötletből fakadó tortasütésnél azonban szempont lehet az is, hogy olyan receptet válasszunk, amihez van otthon megfelelő mennyiségű hozzávaló. Kell-e valamilyen különleges alapanyag, fűszer, vagy díszítőanyag a recept elkészítéséhez? Általában annál egyszerűbb egy desszert, minél kevesebb hozzávaló kell bele!

Ha kiválasztottuk a receptet, fontos, hogy olvassuk el elejétől végig. Így megtudjuk, hogy minden hozzávaló rendelkezésünkre áll-e, vagy a sütésig beszerezhető-e, valamint, hogy a hozzávalók mennyisége pontosan szerepel-e a receptben. Kezdő háziasszonyoknak nem ajánlom az olyan recepteket, amikben az alábbi mértékegységek szerepelnek: ízlés szerint, amennyit felvesz, gondolomformán, marék, bögre (hacsak nincs ott, hogy pontosan milyen űrtartalmú). Ezek csak elbizonytalanítják őket, és nagyon nem mindegy például, hogy kinek a markával mérünk. Gyakorlott háziasszonyok persze próbálkozhatnak vele, hiszen ők már szert tettek ezen a téren némi tapasztalatra.

Fontos, hogy olvassuk végig a receptet. Mérjük fel, hogy rendelkezünk-e minden eszközzel, ami a tortakészítéshez kell! Nagy vonalakban képet kapunk, hogy milyen lépésekből fog összetevődni a sütikészítés. Bizonyosodjunk meg róla, hogy mindent értünk, ami a leírásban szerepel. Ha valamit nem értünk, nézzünk utána, vagy válasszunk másik receptet.

A tökéletes torta elkészítéséhez fontos, hogy betartsuk a receptben megadott hozzávalók mennyiségét, a sütési időt és hőmérsékletet. Már egy teáskanállal több sütőpor, vagy a folyadék nem pontos kimérése, esetleg a hozzávalók nem helyes sorrendben történő összekeverése, teljesen tönkreteheti a végeredményt!

PISKÓTA

A torták alapja általában piskótából készül. Ennek számtalan változata létezik. Nem nehéz elkészíteni, de sok apróságon múlhat, hogy sikeres lesz-e végeredmény.

Egy barátnőm édesanyja szokta mindig mondani, hogy „A piskótának lelke van, és az nem szeret minket!" (Ezért nem szokott sütni!) Ebből is látszik, hogy a piskóta sokak számára mumus, pedig egy kis odafigyeléssel könnyen csodás tortákat készíthetünk belőle.

Mi is az a piskóta?
Könnyű tészta, amely habosra felvert, tojásos, cukros, lisztes masszából áll. Kiváló tortalapnak, tekercsnek.
Néhány ismert és kevésbé ismert tipp a tökéletes piskóta elkészítéshez:

- A piskóta elkészítéshez kizárólag friss tojást használjunk, és mindig mossuk meg feltörés előtt. A legjobb a piacon kapható házi tojás, mert az sokkal szebb színt ad a piskótának.

- A piskótatészta akkor sikerül a legjobban, ha a tojás szobahőmérsékletű.

- Minden tojást először egy csészében üssünk fel, és bizonyosodjunk meg róla, hogy nem romlott-e! Külön tálba tegyük a fehérjét, és külön tálba a sárgáját. Fontos, hogy még egy kicsi sárgája se menjen a fehérjébe, mert különben nem lehet tőle felverni a habot. Használhatunk tojáselválasztót a biztos siker érdekében.

- Az is nagyon lényeges, hogy tiszta, zsírmentes tálban készítsük a piskótát, mert a zsiradék megakadályozza, hogy a tojásfehérjét kemény habbá verjük.

- A tojásfehérjéhez még felverés előtt adjuk a cukrot, így tökéletesen fel fog oldódni. Talán egy kicsit tovább tart így a habverés, de jobb lesz a végeredmény.

- Az elektromos habverő magas fokozatán verjük a tojáshabot, hogy minél több levegőt zárjon magába a piskóta. Az sem jó, ha túlverjük a habot, mert akkor sütés közben összeesik majd a tésztánk. Akkor jó, ha kemény a hab, de a csúcsa még egy kicsit elhajlik. Így még sütés közben is tud növekedni a térfogata.

- A tojássárgáját egy külön tálban, kézi habverővel fehéredésig keverjük, majd óvatosan, krémkenő lapát segítségével forgatjuk össze a felvert tojásfehérjével, ügyelve arra, hogy ne törjön össze a hab.

- A végén, a sütőporral elkevert lisztet szitáljuk bele, és óvatosan forgassuk össze az anyagokat. Figyeljünk rá, hogy egyenletesen el legyen

keverve a liszt, mert ellenkező esetben a megsült piskótában lisztcsomókkal találkozhatunk.

- A lisztet azért fontos átszitálni, mert így lazább lesz a piskóta szerkezete.
- Fontos, hogy a sütőport vagy a szódabikarbónát először mindig a liszttel keverjük össze, és csak azután adjuk a tojáshabhoz, mert ellenkező esetben elpezseg, és nem a sütés közben fejti ki térfogatnövelő hatását.
- Tortaformába én nem szoktam sütőpapírt tenni, inkább kikenem zsiradékkal, mert így szebb lesz a torta, nem veszi fel a sütőpapír esetleges gyűrődéseit. Fontos, hogy csak a tortaforma alját kenjük ki, az oldalát ne, mert különben nem fog felemelkedni a piskótánk, mivel nem lesz mibe kapaszkodnia.
- A tésztát az előkészített formába öntjük. Ne töltsd tele a formát a piskóta masszával, legfeljebb kétharmadig érjen, mert sütés közben megnő a térfogata.
- Habkártya segítségével a közepétől a széle felé húzzuk a piskótamasszát, úgy, hogy magasabb legyen a szélén, mint a közepén. Ez azért fontos, mert így nem fog felpúposodni a tortánk, hanem egyenletesen magas tortalapot kapunk.
- A piskótatésztát gyorsan állítsuk össze, és utána azonnal tegyük az előmelegített sütőbe, nehogy leszálljon a hab.
- A sütés kezdetétől legalább 10 percig nem szabad kinyitni a sütő ajtaját, mert összeesik a tészta.
- A piskótánál a legbiztosabb sütéspróba, ha a sütési idő vége előtt kevéssel, egy kiskanál hátával finoman benyomjuk a sütemény tetejét. Ha először egy kis bemélyedés képződik, de utána azonnal kiemelkedik, kész a sütemény.
- A megsült piskótát 10 percig hűlni hagyjuk a formában, majd óvatosan kivesszük belőle, és süteményrácsra helyezzük, hogy teljesen kihűljön. A legjobb, ha a további feldolgozás előtt pár órát pihentetjük.

Két piskóta alapreceptet osztok meg veletek, mert én is ezeket használom. Az első egy kicsit puhább, lágyabb tészta, míg a második egy remek tartású, viszont jóval cukrosabb piskóta.

PISKÓTA ALAPRECEPT

26 CM-ES TORTAFORMÁHOZ

Hozzávalók
8 tojás
16 dkg cukor
16 dkg liszt
2 tk sütőpor
csipet só

A sütőt előmelegítjük, a tortaformát kikenjük.

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét a cukorral és a sóval a robotgép legmagasabb fokozatán kemény habbá verjük.

A tojások sárgáját kézi habverővel fehéredésig keverjük.

Krémkenő lapát segítségével óvatosan elkeverjük a kettőt.

Beleszitáljuk a liszttel elkevert sütőport, és óvatosan összeforgatjuk.

Zsiradékkal kikent, kapcsos tortaformába öntjük.

Előmelegített sütőben, 180°C-on, 35 percig sütjük. Sütéspróbát végzünk.

VIZES PISKÓTA ALAPRECEPT

24-26 CM-ES TORTAFORMÁHOZ

Hozzávalók
6 tojás
12 ek víz
31 dkg cukor
25 dkg liszt
1 tk sütőpor
csipet só

Ha kisebb (16-20 cm-es) tortát szeretnél, akkor 4 tojás elég, és ennek megfelelően arányosítsd a többi hozzávalót is!

A tojások sárgáját kézi habverővel fehéredésig keverjük.

A tojásfehérjét és 6 ek vizet kemény habbá verünk, több részletben hozzáadjuk a cukrot. Tovább habosítjuk, majd belekeverjük a tojások sárgáját és a maradék 6 ek vizet.

A lisztet elkeverjük a sütőporral és a sóval, majd a habba szitáljuk és óvatosan belekeverjük.

170°C fokra előmelegített sütőben 1 órát sütjük. A sütési idő lejárta után tűpróbát végzünk, és ha megsült, a formában hagyjuk kihűlni.

A sütési idő kicsit soknak tűnhet, de látni fogod, hogy sokáig kell a tésztának sülnie! Ha bizonytalan vagy, nézd meg 50 perc után! Gyönyörű, magas tortákat készíthetsz ezzel a recepttel.

PISKÓTA-VÁLTOZATOK

- Diós piskóta: 10 dkg darált diót, mogyorót vagy mandulát adunk a tésztához – ilyenkor ennyivel kevesebb lisztet használjunk, hogy ne legyen nagyon tömör a piskótánk.
- Vajas piskóta: olvasztott vajat is adhatunk a piskótához, így egy kicsit nehezebb, szaftosabb tésztát kapunk. Célszerű első lépésként a vajat megolvasztani, hogy legyen ideje kihűlni.
- Piskóta csokidarabokkal: a tésztát dúsíthatjuk 5-10 dkg étcsokoládé-cseppel, amit a liszthez keverünk.
- Csokoládés piskóta: 10 dkg csokoládét felolvasztunk. A piskótát a szokott módon elkészítjük. A végén belekeverjük a kevergetés közben szoba-hőmérsékletűre hűtött csokoládét. Ettől a tortánk kellemesen zamatos ízű lesz.
- Narancsos vagy citromos piskóta: az alap hozzávalókhoz egy alaposan megmosott, vegyszermentes narancs vagy citrom héját reszeljük, és a piskótamasszába 1 teáskanál citrom-, illetve narancsaromát keverünk. Nagyon kellemes, karakteres ízt ad a süteménynek.
- Erdélyi piskóta: az alaprecepthez hasonlóan készül, azonban olajat is kell a piskótamasszához adni. A hozzávalók arányai: 6 tojás, 4 dl liszt, 3 dl cukor, 1 dl napraforgó étolaj, 1 csomag sütőpor. Az étolajat a liszt előtt kell a tojáshabhoz keverni. Sütés: 180°C fokon, 30-35 percig.

PISKÓTA FELSZELETELÉSE

A piskótát mindig teljesen kihűlt állapotban kell felszeletelni. Sokféle eszközt használhattok erre a célra: az éles, hegyes késtől a drótos tortavágón át, az állítható bevágásokkal ellátott, rozsdamentes tortaszelőig. Ez utóbbit úgy használjuk, hogy a piskóta tortalapot beletesszük, méretének megfelelő nagyságúra állítjuk, és egy hegyes, éles kés segítségével a megjelölt bevágásoknál elvágjuk, közben forgatjuk a piskótát. Én lentről felfelé szoktam haladni, és kb. 2-2,5 cm vastagságú lapokat vágok. Fontos, hogy ne vágjuk nagyon vékonyra a lapokat.

PISKÓTA MEGTÖLTÉSE

Fontos, hogy úgy töltsük meg a tortát, hogy mindenhol egyenletes vastagságban legyen benne a krém. Ezt végezhetjük kanál vagy krémkenő lapát segítségével, de ha biztosra akarunk menni, akkor használjunk habzsákot. Egy habzsákba – formázófej nem is kell rá – beletöltjük a krémet, és kívülről befelé haladva betöltjük a tortát, így biztosan egyforma vastagságú lesz a krém.

SÜTÉSI FORTÉLYOK

A sütemények sütéséhez először meg kell ismernünk a sütőnket. Nem mindegy, hogy hagyományos gázsütőnk, villanysütőnk, esetleg légkeveréses sütőnk van-e. A villany- és légkeveréses sütők előnye, hogy pontosan beállítható a sütési hőmérséklet.

- Figyeljünk arra, hogy a megfelelő hőmérséklet a légkeveréses sütőknél kb. 10%-kal alacsonyabb, mint a normál sütőnél megadott, és a receptekben általában zárójelben szereplő szám. Légkeveréses sütésnél általában eltekinthetünk az előmelegítéstől, azonban nagyon rövid sütési idő esetén itt is ajánlott alkalmazni.
- A gáztűzhelyek hőfokozatai gyártónként változnak. Azt, hogy a te gáztűzhelyed esetén melyik fokozat felel meg az adott hőmérsékletnek, legjobb, ha megnézed a tűzhely használati utasításában. Ennek hiányában érdemes sütőhőmérőt használni.
- A süteményeket, ha van ilyen lehetőség a sütőnkön, felső és alsó fűtés együttes használatával süssük. Ilyenkor elő kell melegíteni a sütőt.
- Sütés előtt a sütőformát kibélelhetjük sütőpapírral, vagy kikenhetjük zsiradékkal (vajjal vagy margarinnal). Növényi olajat ne használjunk a sütőformák kikenéséhez, mert ezek nem bírják olyan jól a magas hőmérsékletet, és esetleg odaégnek!
- A bordázott, szabálytalan formáknál ügyeljünk arra, hogy minden apró részletet kikenjük vajjal vagy margarinnal, és még liszttel vagy morzsával is hintsük be!

Most már kezdődhet a sütés!

Mi is az az elősütés? Néha szükség van arra, hogy az omlós tortaalapot a kirakás vagy töltés előtt elősüssük. Ehhez tegyünk sütőpapírt a tészta tetejére, és terítsünk rá kb. 50 dkg száraz hüvelyest (pl. babot vagy lencsét). A tésztát 15 percig süssük. Ezután eltávolítjuk róla a hüvelyeseket és a sütőpapírt, megrakjuk a recept alapján, és készre sütjük. A hüvelyeseket lehűtve, jól záródó üvegben tárolva, többször felhasználhatjuk.

Melyik süteményt, milyen hőfokon süssük?

- 100-120°C-on a sütemény szárad. Ezt a hőmérsékletet használjuk például habcsók készítésénél.
- 170°C-on sütjük a tortákat érzékeny feltétekkel.
- 170-190°C-on a kevert tésztákat, a piskótákat és a homoktortát.
- 200°C-on a feltéttel sütött, tepsis süteményeket és az égetett tésztákat.
- 200-225°C-on az aprósüteményeket és leveles tésztákat.
- Azokat a tésztákat pedig, amik nagyon magas hőmérsékletet kibírnak, 200-250°C-on.

Milyen magasra helyezzük a sütőben a rácsot?

- Az elv a következő: a sütemény közepe a sütő középvonalával egy magasságba kerüljön.
- A sütőformában sütött süteményeket és tortákat egy rácson, alul sütjük.
- A lapos sütemények, mint például az omlós tésztalapok vagy a tepsis sütemények, középen sülnek.
- Az aprósütemények a felső sínen sülnek.
- A magas cukortartalmú tészták hamar barnulnak, ezért esetleg le kell takarni őket sütőpapírral vagy alufóliával.

Hogyan tudhatjuk, hogy megsült-e a sütemény? *Végezzünk sütéspróbát!*

- A gyártótól függően eltérhet a tűzhelyek sütési hőmérséklete. Ettől a sütés időtartalma kicsit hosszabb, vagy éppen rövidebb lehet a megadottnál. Ezért ajánlatos sütéspróbát végezni, röviddel a sütési idő vége előtt.
- Szúrjunk egy fogpiszkálót a sütemény legvastagabb pontjára (a legjobb a közepébe), és húzzuk ki. Ha nem ragad a tészta a pálcára, kész a sütemény. Ha ráragad, kis ideig süssük még.
- Ahhoz, hogy a torták jobban elváljanak a sütőformától, sütés után először hagyjuk egy kicsit hűlni. A sütőformát süteményrácsra helyezzük, hogy az alsó részét is érje a levegő. Ha langyosra hűlt, kiborítjuk a formából, lehúzzuk róla a sütőpapírt, majd hagyjuk teljesen kihűlni.
- Szilikonformáknál meg kell várnunk, hogy teljesen kihűljön a sütemény vagy torta, és akkor egyszerűen kiboríthatjuk. Ha szükséges, a forma oldalától egy tompa kés segítségével válasszuk el a sütit, azonban ügyeljünk rá, hogy sose használjunk benne éles kést, mert megsérülhet a szilikonforma.

Mit tegyünk, ha a torta nem válik el a formától?

- Ha nehéz kiszedni a tortát a formából, a következőképpen járjunk el: ha a forma meleg vízbe mártása után sem válik el, néhány másodpercre tekerjünk köré egy forró, nedves konyharuhát. Ezután tartsuk ferdén a formát, és egy kenőkéssel óvatosan válasszuk el a peremétől, hogy levegő kerüljön a torta és a forma közé. Ezután határozott mozdulattal borítsuk egy tálcára.
- Ha a sütőpapír nem akar lejönni a torta vagy sütemény aljáról, akkor kicsit nedvesítsük be a papírt, várjunk 1 percet, hogy átázzon, és így már könnyen lehúzhatjuk. Vigyázzunk, hogy csak kevés vízzel kenjük meg, nehogy a tésztát is eláztassuk!

Torták tárolása

A tortát hűtőben kell tárolni. Ez nemcsak a romlástól védi meg, de olyan balesetektől is, mint a krém túlzott megolvadása. Én tortaburában szoktam a hűtőszekrénybe tenni, ez megóvja a nem kívánt nedvességtől, szagoktól. Tortaburkolóval bevont tortáknál szoktak nagyon tanácstalanok lenni a háziasszonyok. Én azokat is a hűtőszekrényben tárolom. Fontos, hogy a legalacsonyabb fokozatra állítom a hűtőt, nem akarom nagyon hidegre hűteni, mert később, ha kiveszem, akkor a nagy hőmérsékletkülönbség miatt a pára ki fog csapódni a torta felületén. Nyáron szokott leginkább jelentkezni ez az „izzadásos” probléma.

KRÉMEK

Néhány krém, amiket én rendszeresen használok, a legtöbbször ezekkel töltöm a tortáimat:

- ***Pudingos krém:*** 1 csomag főznivaló pudingot felfőzünk 12 dkg cukorral és 3 dl tejjel. A tűzről levéve befedjük alufóliával (hogy ne bőrösödjön), és szobahőmérsékletükre hűtjük. 12 dkg vajat vagy margarint kikeverünk, és hozzáadjuk a kihűlt, sűrű pudingot. Fontos, hogy azonos hőmérsékletűek legyenek. Készíthetünk ilyen tortakrémet vanília-, csokoládé-, tejszín-, karamell-, puncs- vagy eperpuding felhasználásával egyaránt. Egyszerű, jól formázható, sokféle tortánál használható.

- ***Csokis mogyorókrém:*** 1 csomag csokipudingot felfőzünk 3 dl tejjel, letakarjuk, és hagyjuk kihűlni. 12,5 dkg vajat habosra keverünk 15 dkg porcukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 5 kanál mogyorókrémmel, majd belekeverünk 7 dkg darált mogyorót és 1 evőkanál keserű kakaóport, végül kanalanként hozzáadjuk a kihűlt, sűrű pudingot.

- ***Magyar vajkrém (az amerikai vajkrém után szabadon):*** 1 csomag tejszín ízű pudingot sűrűre főzünk 3 dl tejjel, letakarjuk, és hagyjuk szoba-hőmérsékletűre hűlni. 20 dkg vajat habosra keverünk, majd hozzáadunk 20 dkg porcukrot és 2 csomag vaníliás cukrot, amivel szintén felhabosítjuk, végül a kihűlt pudingot adjuk hozzá folyamatos keverés mellett, kanalanként. Fontos, hogy vajat és ne margarint használjunk, mert sokkal finomabb az íze. Remekül formázható, jó tartású krémet kapunk.

- ***Cappuccino krém:*** 2 dl habtejszínt (én általában növényi tejszínt használok) kemény habbá verünk, hozzáadunk 2 teáskanál habfixálót, majd kanalanként 4 evőkanál porcukrot és egy csomag vaníliás cukrot. Végül több részletben, óvatosan beleforgatunk 25 dkg mascarpone sajtot, 3 kanál instant cappuccino port és egy teáskanál instant kávét.

- ***Tejszínes eperkrém:*** 5 dl növényi tejszínt kemény habbá verünk 2 csomag habfixálóval és 10 dkg porcukorral. 30 dkg epret leturmixolunk, és óvatosan a habba forgatjuk.

- ***Grillázskrém:*** 20 dkg cukrot barnára pirítunk, a tűzről levéve belekeverünk 20 dkg dióbelet. Kivajazott tepsibe öntjük. Ha kihűlt, ledaráljuk. 20 dkg vajat, 20 dkg porcukrot, 2 egész tojást, 1 csomag vaníliás cukrot és a ledarált grillázst egy tálba tesszük, gőz fölött összeolvasztjuk. Tortába töltés előtt szobahőmérsékletűre hűtjük.

- Tejszínes joghurtkrém: 20 g zselatint 0,5 dl vízzel elkeverünk, és mérsékelt lángon felmelegítjük (forralni nem szabad), a tűzről levéve hagyjuk kihűlni. Habbá verünk 2 dl tejszínt, majd hozzáadunk 2 nagy pohár natúr joghurtot, végül a zselatinos oldatot. Alaposan összekeverjük, fél órára hűtőbe tesszük szilárdulni, majd a tortalapra kenjük.

- ***Főzött csokoládékrém:*** 10 dkg étcsokoládét felkockázunk, félrerakjuk. Egy fém keverőtálban, kézi robotgéppel összekeverünk 4 egész tojást, 2 kanál kakaóport és 20 dkg kristálycukrot. Gőz fölött, 10 percig állandóan kevergetve, összeolvasztjuk őket, majd hozzáadjuk az étcsokoládét. Ezzel is még 5 percig, gőzölve kevergetjük, majd szobahőmérsékletűre hűtjük. 25 dkg margarint felhabosítunk, és kanalanként hozzáadjuk a főzött csokis krémet (fontos, hogy azonos hőmérsékletűek legyenek).

- ***Kávékrém:*** 5 tojássárgáját 15 dkg cukorral, 1 csomag vaníliás cukorral és 2 dl erős feketekávéval gőz felett, állandóan kevergetve, sűrűre főzünk, szoba-hőmérsékletűre hűtjük. 15 dkg vajat habosra keverünk, majd kanalanként hozzáadjuk a kávés krémet.

- ***Eperkrém (pudingos):*** 20 dkg epret 15 dkg porcukorral elkeverünk, felöntjük 2,5 dl tejjel. 2,5 dl tejet elkeverünk egy csomag eperpudinggal és 1 kanál liszttel. A kettőt összeöntjük, és sűrűre főzzük. Kihűlés után hozzákeverünk 12 dkg lágy vajat.

- ***Gesztenyekrém:*** 6 dl tejhez hozzáadunk 1 csomag főzős vaníliapudingot, 12 dkg lisztet és 20 dkg gesztenyemasszát. Állandó kevergetés közben sűrűre főzzük. Kihűlve hozzákeverünk 12 dkg lágy vajat.

- ***Csokoládékrém:*** 4 tojássárgáját 16 dkg porcukorral, fél dl tejjel és 1 csomag vaníliás cukorral vízgőz felett összeolvasztjuk, és sűrűre főzzük. Még melegen hozzáadunk 15 dkg étcsokoládét és 10 dkg lágy vajat.

- ***Vajas mascarpone krém:*** 10 dkg vajat habosra keverünk, hozzáadunk 4 evőkanál porcukrot, 1 csomag vaníliás cukrot, valamint 25 dkg mascarpone sajtot és simára keverjük.

MÁZAK

Sokszor mázakra is szükség van a tortakészítéshez. Én ezeket használom a legtöbbször:

- ***Olvasztott csokoládé:*** gőz felett felolvasztok 20 dkg étcsokoládét, tejcsokoládét vagy fehér csokoládét. Én szoktam beletenni egy kanál napraforgóolajat is, mert attól fényesebb lesz. Fontos, hogy csak addig melegítem, amíg el nem olvad. Forralni nem szabad, mert akkor teljesen megváltozik az állaga, elveszti selymes fényét és „túróssá" válik. Ha ilyet tapasztalsz, akkor ne tedd rá a tortára, mert el fogja rontani!
- ***Olvasztott bevonó:*** ha nincs itthon csokoládé, olvasztott bevonót szoktam használni, amit az olvasztott csokoládénál leírt módon készítek. Ízben azért van egy kis különbség, de ez sem rossz.

- ***Házi csokimáz:*** 3 kanál kakaóport, 4 kanál tejet, 8 dkg porcukrot és 10 dkg vajat gőz felett összeolvasztunk, majd a tortára kenjük.
- ***Cukros csokoládémáz:*** 20 dkg átszitált porcukrot 2 tojásfehérjével elkeverünk, és 12 dkg csokoládéval gőz felett összeolvasztjuk.
- ***Vajas csokoládémáz:*** 12 dkg cukrot 10 dkg étcsokoládéval és 3 evőkanál vízzel sűrűre főzünk. A tűzről levéve simára keverjük, és egy evőkanál vajat keverünk még hozzá.
- ***Vaníliás máz:*** 10 dkg porcukrot, 15 dkg natúr krémsajtot, 2 evőkanál puha vajat, 3 teáskanál vaníliás cukrot, 1 teáskanál vaníliaaromát kézi mixerrel simára keverünk, és a torta tetejére kenjük.
- ***Cukormáz:*** 15 dkg porcukrot 2-3 kanál citromlével és kevés gél-állagú ételszínezővel simára keverünk, és már kenhetjük is a torta tetejére.
- ***Lekváros máz:*** 3 evőkanál – nem darabos – lekvárt (pl. baracklekvárt) meleg vízfürdőben elkeverünk 1 kanál gyümölcspálinkával, és bevonjuk vele a még meleg piskótakarikát.
- ***Vajas–cukros máz:*** 2 evőkanál puha vajat összeolvasztunk 2 evőkanál tejszínnel és 8 dkg barnacukorral. 3 percig lassú tűzön forraljuk. Olyan torták tetejére tehetjük, amiket nem kentünk meg kémmel. A tetejét megszórhatjuk szeletelt mandulával.
- ***Mézes máz:*** 25 dkg mézet, 1 dl juharszirupot és 1 evőkanál vajat felforralunk, kissé hűlni hagyjuk, majd a torta tetejére öntjük.
- **Mézes–fahéjas máz:** 10 dkg mézet, 12,5 dkg vajat és 2 teáskanál fahéjat kézi mixerrel összekeverünk, majd a torta tetejére kenjük.
- ***Fehér cukormáz:*** 30 dkg átszitált porcukrot két tojásfehérjével és fél citrom levével – kézi robotgép segítségével – gőz felett kemény habbá verünk.
- ***Kávémáz:*** 30 dkg átszitált porcukrot és 1 evőkanál étkezési keményítőt 1 dl erős feketekávéval sűrűre főzünk.
- ***Gyümölcsmáz:*** 1 csomag vaníliapudingot 1 csomag multivitaminos Bolero italporral, 3,5 dl vízzel, 1 kanál citromlével és 10 dkg cukorral sűrűre főzünk. A tűzről levéve – állandó kevergetéssel – kicsit hűtjük, és már mehet is a torta tetejére.
- ***Kókuszos hab:*** 4 tojásfehérjét, 35 dkg porcukrot és egy csipet sót gőz felett kemény habbá verünk, majd belekeverünk 15 dkg kókuszreszeléket.

SÜTÉSI VÉSZHELYZETEK

A konyha veszélyes üzem. Sütő, tűzhely, kések: gyakran okozhatnak sérülést, ha nem vagyunk elég óvatosak és elővigyázatosak. Én azonban olyan vészhelyzeteket szedtem egy csokorba, amik a tortáinkkal történhetnek, és amiket nekünk kell elhárítanunk.

Az első és legfontosabb szabály: bármi történik, ne ess pánikba! Ez csak sütés, vedd elő a kreativitásod!

Milyen vészhelyzetek adódhatnak?

- ***Alacsony lett a torta piskótaalapja:*** gyakran előfordul, hogy nem sikerül olyan szép magasra a piskótánk, mint amilyenre szeretnénk. Mit tehetünk ilyenkor? Süthetünk még egyet, és ha az sem sikerül elég magasra, akkor a két piskótából készítünk egy szép magas tortát. Ha se időnk, se alapanyagunk nincs még egy piskótához, akkor a meglévőt kettévágjuk, az első lapot megkenjük a krémmel, ezt megpakoljuk egy réteg babapiskótával, amit ismét krém és a torta teteje követ. Nagy valószínűséggel senki sem fogja észrevenni a változást, és szép magas tortánk lesz, amit kedvünkre díszíthetünk.

- ***Odaégett a piskóta:*** Ha a tortánk alja odaégett, akkor egyszerűen éles késsel vágjuk le az égett részeket, mert azok rossz ízt adnak a tortának, és a megmaradt tortalappal dolgozzunk tovább. Ha nagyon megszáradt, meglocsolhatjuk egy kevés rummal.

- ***Nem sült meg teljesen a torta:*** mindig végezzünk sütéspróbát, mielőtt megsültnek nyilvánítjuk a sütinket. Ha mégiscsak később vesszük észre, hogy nem sült meg teljesen, akkor tegyük vissza a tortaformába, és süssük még pár percig.

- ***Nem jött ki egészben a tortalap a formából?*** Először várjuk meg, hogy teljesen kihűljön. Az oldalát egy éles kés vagy lapát segítségével távolítsuk el a forma falától. Fordítsuk fejre, és ha így sem jön ki, akkor nyúljunk alá lapáttal vagy késsel, és próbáljuk meg minél inkább egészben kivenni.

- Néha előfordul, hogy ***a tortalap a formából kivéve eltörik***. A darabok összeillesztéséhez a csokoládé az ideális kötőanyag. Olvasszuk meg a csokoládét, kenjük be vele a tört szeleteket, és ragasszuk össze az alapot. A betöltött, feldíszített tortán senki sem fogja észrevenni a repedést.

- Ha ***csak darabokban jön ki a torta***, akkor sincs minden veszve. Próbáljuk meg összerakni, mint egy kirakóst. Sok esetben a kész tortán nem is látszik, hogy darabokból raktuk össze. Ha úgy érezzük, hogy ez így nem fog menni, akkor az ép részekből állítsunk össze egy alapot. A maradék

piskótát tépjük apró darabokra (meglocsolhatjuk egy kis rummal is). Az alapra kenjük a krémet, majd a maradék részeket rászórva vakondtúrás vagy bombatortát készítünk a piskótadarabok felhasználásával.

- ***„Túrós" lett a krém:*** ez abból adódik, hogy nem azonos hőmérsékletű anyagokat kevertünk össze. Ezt megelőzendő, én krémkészítés előtt kb. 1 órával minden hozzávalót (főleg vajat, margarint) kiveszek a hűtőből. Ha már túrós a krém, azt úgy lehet megmenteni, hogy 1 órára hűtőbe tesszük, majd a konyhai robotgép magas fokozatán keverjük, amíg ki nem simul. Az sem tragédia, ha egy kicsit túrós marad a krém: nyugodtan töltsd a tortába, az ízén nem változtat. Ha te nem hívod fel a vendégeid figyelmét rá, nagy valószínűséggel észre sem fogják venni.

- ***Felforraltuk a csokoládét:*** a csokoládét mindig gőz felett melegítsük, ellenkező esetben fennáll a veszélye annak, hogy felforraljuk, és akkor használhatatlan lesz. A felforralt csokoládénak megváltozik az íze, az állaga, nem lesz sima, jól kenhető, eltűnik a selymes fénye. Ha ilyet tapasztalsz, ne kend a tortádra a csokoládét, mert el fogja rontani azt.

- Zselatin felhasználásával készült krémeknél előfordulhat, hogy találunk ***csomókat a krémben.*** Ez abból adódik, hogy túl hideg krémbe tettük a meleg zselatint. Ezek nem mutatnak jól a krémben, és az ízük, állaguk is más, mint a krém többi részének. Hogyan menthetjük meg a krémet? Egy szűrőn átengedjük a krémet, és a rostán fennmaradt zselatindarabokat egy lábosba tesszük, lassú tűzön, olvadásig keverjük. A többi krémet szobahőmérsékleten tartjuk. A zselatint állandó kevergetés mellett hűtjük, majd amikor teljesen kihűlt, de még folyós állagú, hozzáadunk egy kevés krémet, amivel alaposan összedolgozzuk, majd az egészet a krémhez keverjük.

Tortamánia

Szerző:
Bíró Viktória

©R-V Webshop Kft.
7400 Kaposvár Posta u. 29.
Ügyfélszolgálat:
+36 30/709-8007

2014 Minden jog fenntartva

Szükséged van néhány kellékre
a könyvben található receptek elkészítéséhez?
Keresd webáruházunkat!
http://www.sussvelem.com/