

DIÓTORTA



Hozzávalók

A tésztához:
darált diót. Ha a masszánk sűrű és egyenletes, akkor sütőpapírral bélélt, nagyméretű, lapos tépisebe simítjuk. Úgy készítjük, mintha piskótatekerçset sütnénk. 180° C-on 20-25 perc alatt készre sül.
7 db tojás
7 ek. cukor
Közben a nyújtódeszkára kiterítünk egy tiszta keszkenőt, és amint megsült a tészta, azonnal, óvatosan 4 ek. darált dió raborítjuk. Lehúzzuk róla a papírt, és amíg még forró, szorosan feltekerjük a vászonnal együtt.
3 ek. liszt
A krémhez a diót és a cukrot 1 dl vízzel addig főzzük, amíg a dió pörkölt illatát meg nem érezzük. A tűzről levéve belekeverjük a rumot, a kakaót és a vajat is. Ezután hűtőbe tesszük, és teljesen kihűljük. Ha már 15 dkg cukor
15 dkg dió
15 dkg vaj
2 ek. kakaó
A krémhez: kellőképpen hideg és kemény a krém, robotgéppel kihabosítjuk.
15 dkg dió
krémmel, majd újból feltekerjük. A külsejét is megkenjük, majd egy habikártyával vagy villával csíkokat húzunk rá, így fatörzs mintázata lesz.
1 tk. rum
2 ek. kakaó

Tipp



Figyeljünk oda, hogy ne mosószer vagy öblítő illatú konyharuhát használunk, mert a forró tészta áteszi az illatokat. Mindig legyen kézen magas hőmérsékleten mosott, illatmentes, fehér konyharuhánk.



A magas, minimum 70% kakaótartalmú, kiváló minőségű csokoládé kifejezetten pozitív hatással van az emberi szervezetre. Amellett, hogy erős antioxidáns, és számos vitamin megtalálható benne, még a szívünknek is jót tesz. Az sem véletlen, hogy néhány kocka csokoládé elfogyasztása után jobb lesz a kedvünk, hiszen finom íze és selymes állaga kényezteti az érzéküzereinket. Ha süteményhez használjuk fel ezt a csodálatos alapanyagot, fordítunk gondot a megfelelő típus kiválasztására. A csokoládé minőségét megőrüljük, ha hűtőben tároljuk egy jól zárt ható edényben, így biztosan nem fog károsodni. Fogyasztás, illetve felhasználás előtt aronban mindenkor mindenkor szobahőmérsékletre melegezheti.



MÉZESKRÉMES



Hozzávalók

A tejet, a zsírt, a mézet, a cukrot és a tojást gőz fölött habosra keverjük. Nem kell túl sűrűre készíteni, de legyen az egészegy nemű és levegős. Ezután hagyjuk langyosra hűlni, nehogy a forró krém csomossá kapja össze a lisztet, amelyet szódabikarbónával elkeverve adunk majd hozzá a krémhez. Végül négy egyforma cipót formálunk a téstából, és a deszkán letakarva, fél óráig pihentetjük.

A lapokhoz:
15 dkg cukor
3 dkg zsír
5 ek. tej
2 ek. mész
1 db tojás
35 dkg liszt
1 csapott ek.
szódabikarbóna

Ezt követően A cipókat egyenként vékonyra és téglalap alakúra nyújtjuk. Legyünk türelmesek, próbáljuk egységes vastagságúra és azonos méretűre sodorni. Egy közepes tépsi hátfalat vajjal megkenjük és liszttel megszörjük, erre helyezzük rá egyenként a lapokat. Szép egyenletesen megszurkáljuk, és 180° C-on kb. 15 perc alatt rözsaszínűre sütjük őket. Akkor megfelelő az állaguk, ha a sütőben kivéve kemények és roppanásnak. A megsült lapokat 1-2 perc után óvatosan leszedjük a tépsi hátfaláról, és egy tálcara helyezzük őket.

Miközben a lapok sülnek, elkészítjük a krémet is. A tejben sűrűre főzzük a grízt a vaniliás cukorral, a vajat pedig habosra keverjük a cukorral és a citrom levéllel. Amikor a tejbegrízünk teljesen kihült, hozzáadjuk a habos vajat, és egyenletesen elkeverjük. Amennyiben még langyos volt a tejbegríz, és visszalágyította a vaj, akkor tegyük teljes kihülség a hűtőszekrénybe, mielőtt rákennénk a lapakra.

A krémhez:
3 dl tej
1 cs. vaniliás cukor
3 ek. gríz
10 dkg vaj
15 dkg cukor
1 citrom leve

Végül összeállítjuk a süteményt. A kisült lapokat megkenjük baracklevárral, majd pedig a krém egyharmadával. Így három réteg lap és három réteg krém sorakozik majd egymáson váltakozva. Az utolsó lapot csokoládépázzal vonjuk be. Ehhez feldárasztjuk a csokoládét a vajjal, és ezt osztatjuk el egyenletesen a mézeskrémes tetején. A süteményt 2-3 órán át pihentetjük, hogy a lapok megpuhuljanak.

A csokimázhoz:

1 tábla 70 %-os életsokoládé
5 dkg vaj

Tipp

Könnyebb megfelelő nagyságúra sodorni a téstát, ha egy szilikonos sütpapíron megjelöljük a méretet, és ezen nyújtunk. Ezután ráborítjuk a tépsi hátfára, majd óvatosan lehúzzuk róla a papírt. Természetesen a sütpapírral együtt is megsüthetjük. Ebben az esetben minden téstához újból jelöljük be a papíron a kívánt méretet.

