

Gyümölcstorta (kerek, piskóta)

Hozzávalók:

29 cm-es forma

4 db tojás,
18 dkg cukor,
14 dkg liszt,
10 dkg jó minőségű,
tejmentes margarin,

19 cm-es forma (2 db)

3 db tojás,
14 dkg cukor,
11 dkg liszt,
8 dkg jó minőségű,
tejmentes margarin,

1 kiskanál zsiradék a
forma kikenéséhez,
1 evőkanál liszt a kikent
forma lisztezéséhez.



Töltéshez:

pikáns lekvár,
gyümölcs,
gyümölcs-zselé.

Elkészítés:

A tojások fehérjét habbá verjük a cukorral, majd a tojássárgáját egyenként hozzáadva tovább verjük.

Óvatosan, nehogy a hab összetörjön, belekeverjük a lisztet, végül a megolvasztott, de nem meleg margarint.

A kikent, kilisztezett gyümölcstorta-formába öntjük, és közepes tűzön aranysárgára sütjük (160 °C, 30 perc).

A kisült tésztát falapra vagy papírra borítva kihűtjük. Ha kihült, áttesszük a tortatálra.

Közepébe vékonyan lekvárt kenünk, majd kirakjuk a megtisztított, felszeletelt gyümölccsel, végül leöntjük a gyümölcskocsonyával (zselével).

Gyümölcszselé készítése

2 dl folyadékhoz – víz, gyümölcslé, hígított citromlé – 1 dkg étkezési zselatint adunk, és cukorral egy kislábasban felolvasztjuk, majd ráöntjük a gyümölcsre.

A kész tortát tejszínhabbal díszíthetjük.