



## „Barackos buboréktorta” (23 cm-es tortakarika / 16 szelet)

Hozzáadott cukrot nem tartalmaz

*Felhívjuk az otthon sütők figyelmét arra, hogy cukrászüzemi körülményekre készült recept szerint készült a torta. A hozzávalók és a technológia eltérése miatt otthon nem garantált pontosan ugyanolyan eredmény, de az elkészült sütemény a recept minőségi összetevőinek köszönhetően biztosan finom lesz!*

*Az egyes alapanyagoknál javasolt konkrét termékeket a dietetikai értékek pontosítása érdekében tüntettük fel. Más termékek használata esetén módosulhat az kalória és szénhidrát érték.*

### **Diós financier piskóta**

#### **Hozzávalók**

170 g tojásfehérje  
85 g xilit  
80 g mandulaliszt (teljes mandulaőrlemény)  
60 g darált dió  
30 g pörkölt-durvára tört dió  
40 g mogyorósra pirított vaj

#### **Technológia**

A vajat mogyorósra pirítjuk, majd kihűtjük. A tojásfehérjét lassú fokozaton elkezdjük habbá verni. Fontos, hogy ne rögtön nagy sebességgel kezdjük a habot felverni! Amikor egyenletes légbuborékok keletkeznek, fokozatosan hozzáadjuk a xilitet, és habbá verjük. A diót, mandulalisztet, pörkölt durvára tört diót összekeverjük, majd a felvert habba melírozzuk, és egyneművé keverjük. Legvégén belekeverjük a mogyorósra pirított vajat. A tésztát egy 23 cm-es tortakarikába töltjük, tetejét egyenletesre kenjük.

#### **Sütés**

165 fok 18 perc légkeveréses sütőben

### **Sárgabarackos puhazseléreg**

#### **Hozzávalók**

350 g 100%-os barackvelő  
60 g eritrit  
4 g Nh pektin

#### **Technológia**

A barackvelőt forráspontra melegítjük. Az eritritet összekeverjük az Nh pektinnel, majd a forrásban lévő gyümölcsvelőhöz adjuk, és folyamatos keverés közben felforraljuk. Átmixeljük. Azonnal formába töltjük.

Egy 16,5 cm-es tortakarikát körbecsomagolunk, és a barack puhazselét beleöntjük. Kifagyasztjuk.

## **Tejszínes diókrém**

### **Hozzávalók**

150 g 33% zsírtartalmú tejszín  
170 g 2,8% zsírtartalmú tej  
6 db tojássárgája  
20 g kukoricakeményítő  
80 g eritrit  
10 g finomra darált dió  
1 db vaníliarúd  
40 g pirított-tört dió  
20 g rum  
300 g 33%-os zsírtartalmú tejszínhab  
6,6g porzselatin 5-szörös mennyiségű vízzel hidratálva (40 g beáztatott zselatin)

### **Technológia**

A tejszínt, tejet, eritritet, kikapart vaníliarudat felforraltjuk, majd a keményítővel elkevert tojássárgájával hőkiegyenlítéssel besűrítjük. A kész krémalapot átmixeljük, hozzákeverjük még melegen a rumot, majd kihűtjük. (A krém hőmérséklete 78-80 C<sup>0</sup> ebben az állapotban)  
A porzselatint hidratáljuk 5-szörös mennyiségű hideg vízzel.  
A kihűlt krémet simára keverjük. Majd a finomra darált diót, tört-pörkölt diót is hozzákeverjük. Lazára vert tejszínhabbal lazítjuk. Végül a felolvasztott zselatint belekeverjük.

## **Díszítő zseléréteg**

### **Hozzávalók**

110 g 100%-os barackvelő  
20 g eritrit  
2,4 g porzselatin 5-szörös mennyiségű vízzel hidratálva (12 g beáztatott zselatin)

### **Technológia**

A barackvelőt, eritritet felmelegítjük, hozzáadjuk az előzőleg vízzel hidratált zselatint, elkeverjük. 32-33 foknál ne legyen melegebb felhasználás előtt.  
Csak kellőképpen kifagyasztott tortára tudjuk szépen felhasználni.

## **Roppanós csokoládéréteg**

### **Hozzávalók**

45 g diabetikus étcsokoládé

### **Összeállítás**

A tortát „fordított” technikával töltjük be.

A buborékfóliát a tortakarika aljára helyezzük.(1. kép) A krém teljes mennyiségét a karikába töltjük.(2. kép) Közepére helyezzük a kifagyasztott barack puhazselé réteget,(3. kép) majd erre a financier piskóta lapot.(4. kép) Kifagyasztjuk. Ha a lehetőség adott, akkor célszerű a fólia lehúzója előtt kisokkolni a tortát, mert így sokkal szebben jön le a buborékfólia. Mielőtt a fóliát eltávolítjuk a torta tetejéről, olvasztott diabetikus étcsokoládéval (45g) a torta alsó rétegét lekenjük.

A tortát megfordítjuk,(5. kép) majd a díszítő zseléréteggel áthúzzuk a tetejét.(6. kép) 32-33 foknál ne legyen melegebb felhasználás előtt.

## **Díszítés**

### **Hozzávalók 90-100db csoki koronghoz**

1 db 30\*40 cm es aranybuborék csokoládé transzferfólia  
120 g diabetikus étcsokoládé

### **Technológia**

Temperált diabetikus étcsokoládét öntünk vékonyan a fóliára, majd 3-3.5cm-es korongokat szúrunk ki.

A tortára szeletenként egy-egy korong kerül, merőlegesen beszúrva.

16 db korong súlya 15 g.