

Túró torta (nagyon finom) recept

Hozzávalók:

½ kg túró
½ liter habtejszín (2 kis doboz Hulala)
1 dl tej
1 csomag étkezési zselatin (vagy 3 tk. étkezési zselatin por)
ízlés szerint cukor, vaníliacukor, citrom héja és kicsi leve

Elkészítés:

Alapnak sütünk 2 tojásból piskótát (23cm-es csatos tortaformában) (2 tojás sárgáját 2 evőkanál cukorral habosra keverjük, majd a 2 tojás fehérjének a felvert habját és utána beleteszünk 2 evőkanál lisztet melybe belekevertünk 1 csomag sütőport,(vajazott lisztezett csatos formában tesszük és előmelegített sütőben közepes lángon 10-15 percig sütjük)

1 dl tejben felfőzzük az étkezési zselatint és míg a krémet kikeverjük, addig hagyjuk hűlni.

Krém elkészítése: a túró villával összetörjük, vagy géppel nagyon finomra turmixoljuk, majd folyamatos géppel való keverés közben beletesszük az ízlésünknek megfelelő mennyiségű cukrot (2-4 ek), vaníliacukrot, legalább 1 citrom héját és kicsi levét is, majd részletekbe a felvert habtejszínt. Közben (még a hab előtt) a kihűlt zselatint is belekeverjük.

A csatosformába visszatesszük a piskótát majd a túrókrémet ráhelyezzük. Tetejére gyümölcsöt rakunk (eper, málna, nektarin hajszaál vékonyra szeletelve) és (fehér vagy piros) tortaszeléből a hátoldalon levő leírás alapján (100g cukorral) gyümölcskocsonyát készítünk és a gyümölcsre tesszük.

Tanácsok:

Hűtőben tarjuk felvágás előtt, legalább egy óra hosszat.