

Finom sütötök torta



Utóétel

Receptforma



90 Percek

Elkészítés

8 Órák



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 8-12 személyre

A tortalaphoz:

3 tojás
150 g kristály cukor
1 pkg vaníliacukor
125 g olvasztott vaj
150 g sima liszt
50 g keményítő liszt
40 ml Stájer tökmagolaj

A tejszínhez:

50 g tiroli tökmag
50 g kristály cukor
5 db zselatin
1 egész tojás
1 sárgája
50 g porcukor
100 g nugát
1/4 l joghurt
1/2 l habtejszín

Elkészítés

A torta formát előkészíteni (alsó pergamen papírt, kenje be az éleket és lisztezze be), A zselatint áztassuk hideg vízben, és előmelegítjük a sütőt 100 ° C-on Szórjuk a tökmagot cukorral egy serpenyőben, sűtjük egy sűtőlapra a sűtőben, majd engedjük lehűlni.

Szítáljuk a lisztet , különválasztjuk a tojásfehérjet és tojássárgáját. A tojásfehérjét habozzuk fel a cukrral, majd fokozatosan hozzáadjuk a tojássárgát. Lassan keverjük össze az olvasztott vaját, és tegyük bele a liszt keveréket. Tegye a tésztát az elkészített süteményformába, és kb. 25 percig 180 ° C-on süsse.

Eközben a karamellizált tökmagok 2/3-át finoman szórjuk rá, az olvadt nugátra. A tortalap kihüléséig hűtsük le a tojást, a tojássárgát és a cukrot a víz fölött, adjunk hozzá préselt zselatint, és feloldjuk a meleg masszát. Ezután adjunk hozzá olvadt nugátot, joghurtot, tökmagolajat és darált karamellizált tökmagot. Keverjük fel a fel a habot, adjunk hozzá 2/3 mennyiséghez a tökmag nougat pasztát és osszuk el a lehűtött torta lapra. A tortára, elosztatjuk a fennmaradó krémet, és díszítjük a fennmaradó karamellizált tökmagot. A habot verjük keményre, 2/3-át adjuk a tökmag nugát masszához, és menjük fel a lehült tortalapra.

A tortát 8 órán át tegyük hűvösre, kenjük be a maradék tejszín habbal és karamellizált tökmaggal.

Szerző megjelölésével: Dipl.-Päd. Maria Koller / Foto: Stefan Kristoferitsch