

Epres Viktória torta



300 gramm darált mandula (vagy mandula liszt)
220 gramm hajdinaliszt
5 gramm szódabikarbóna
10 gramm sütőpor
400 ml juharszirup
1 nagyobb csipet só
20 gramm vaníliás cukor
150 ml mandulatej

Egy tálban a hozzávalókat a mandulatej lassú adagolása mellett simára keverjük. Sütőpapírral bélelt torta formában hőlégkeveréssel 160 fokon 50 perc alatt készre sütjük. (Tűpróba!) Hagyjuk teljesen kihűlni. (Közben, mikor már langyos, levehetjük róla a kapcsos torta forma karika részét.)

Töltelék a közepére:

400 gramm sűrű eperdzsem
1-1 evőkanál vízzel a felét-felét felforraljuk egy lábosban. (Ha hígabb az eperdzsem, akkor nem kell víz, de fel kell forralni, hogy kenhetőbb és simíthatóbb legyen.)

Közepére és tetejére a krémhez:

400 gramm natúr kókuszjoghurt (görög joghurt szerű, sűrű)
1 evőkanál juharszirup
1 csipet vanília por

A kókuszjoghurtot álló vagy kézi mixer segítségével habosra verjük (kb. 10 perc), majd hozzákeverjük a juharszirupot és a vanília port, még 1-2 percig keverjük, majd egy órára a hűtőbe tesszük.

Díszítésnek:

10-12 szem friss „szárazra” törölt eper negyedekre vágva.

Ha kihűlt a torta, egy torta táltra tesszük, félbevágjuk a tortalapot, hogy a két lap közé kenjük a fél adag vízzel összeforralt lekvárt, majd hagyjuk teljesen kihűlni.

A lekváros rétegre simítjuk a kókuszjoghurt hab kb. 1/3-át. 2-3 perccel később rátesszük a fedőlapot, és a lekvár másik vízzel összeforralt felét is rásimítjuk. Majd 1 órára újból hűtőbe tesszük. Valamint a maradék kókuszjoghurt habot is visszatesszük a hűtőbe.

Amikor újból kivettük a tortát, rásimítjuk a kókuszjoghurt hab maradék részét, és szépen díszítjük a negyedelt eperszemekkel. Majd újból 1-2 órára hűtőbe tesszük a felszeletelés előtt.

((Ha valaki mégis gluténnal próbálná ki:

520 gramm finom liszt

40 gramm olaj

5 gramm szódabikarbóna

10 gramm sütőpor

400 ml juharszirup

1 nagyobb csipet só

20 gramm vaníliás cukor

150 ml mandulatej

Egy tálban a hozzávalókat a mandulatej lassú adagolása mellett simára keverjük. Sütőpapírral bélelt torta formában hőlégkeveréssel 160 fokon 50 perc alatt készre sütjük. (Tűpróba!) Hagyjuk teljesen kihűlni. (Közben, mikor már langyos, levehetjük róla a kapcsos torta forma karika részét.)