

ÜNNEPI TORTA



A hozzávalókból két darab 20 cm-es tortalap készíthető.

Alapanyagok:

Tortalap:

- 125 g puha vaj
- 500 g Mevalia Bread Mix
- 1 kk. sütőpor
- 2 ek. Mevalia Egg Replacer tojáshelyettesítő por
- 360 ml víz - ha szükséges, több
- 1 tk. vanília aroma

Díszítés:

- 100 g porcukor
- 100 g eperlekvár
- 20 g porcukor a torta meghintésre
- 250 g kész fondant massa
- 15 g tortadísz

Az elkészítés menete:

1. Egy edényben keverje össze a Mevalia Bread Mix port és a Mevalia Egg Replacert (tojáspótlót).
2. A vaját tegye az edénybe és kézi mixerrel, vagy nagyobb mixerrel, keverje simára.
3. Tegye bele az edénybe a többi alapanyagot és további egy percig keverje.
4. A masszát öntse két - sütőpapírral kibélelt - 20 cm átmérőjű tortasütő formába.
5. Kb. 30 percig 180/160 °C fokon süsse villany vagy gázsütőben. A jól megsült tortalapoknak érintésre rugalmasnak kell lenniük.
6. Hagyja a formában kb. 10 percet hűlni, majd döntse ki a formából, és a tésztát hagyja teljesen kihűlni.
7. Díszítés: távolítsa el a sütőpapírt, majd ragassza össze a két tortalapot az eper lekvárral.
8. 50 g fondant masszát tegyen félre. Ebből később díszítést készítünk.
9. A porcukorral meghintett lapon nyújtsa ki a maradék fondant masszát 20 cm átmérőjű kör alakra, és helyezze a torta tetejére.
10. A félretett fondant masszából - dekorációs készlet segítségével - vágjon ki különféle díszítő alakzatokat. Egyik oldalukat lehűtött forrált vízbe mártva, gyengéden nyomja azokat a tortára. Azt így tetszés szerint díszítheti.

Teljes adag (kb. 1100 g)

Energia - 4 589 kcal

5,7 g fehérje

194 mg Phe

1 adag (kb. 100 g)

Energia - 417 kcal

0,5 g fehérje

17 mg Phe