



JOGHURTOS VÉRNARANCSTORTA

PISKÓTA ALAP:

• Tojás	2 db
• Kristálycukor	50 g
• Liszt	40 g
• Kukoricakeményítő	10 g

Keverje 5 percig a piskóta hozzávalóit lassú fokozaton, majd kenjen egy 20 cm átmérőjű, 1 cm vastag lapot és süssse készre 180°C-on 10 perc alatt.

KRÉM:

• Norte Trebon Natur fond	120 g
• Víz	120 g
• Porcukor	40 g
• OSM Tejszín	500 g
• Babbi Yoghito 30 aromapor	20 g

Keverje össze a vizet a fonddal, porcukorral és a joghurt porral, majd lassan forgassa bele a lágygá felvert tejszínhabba.

GYÜMÖLCS- ZSELÉ:

• Léonce Blanc Vénarancs püré	250 g
• Kristálycukor	60 g
• Zselatin	20 g + 100 g víz

A gyümölcszselét melegítse fel kb. 45°C-ra, tegye bele a cukrot és ezután a vízben feloldott zselatinnal keverje el. Hagyja visszahűlni.

Összeállítás:

A kisült piskóta lapot helyezze egy 20 cm-es tortakarikába és rétegezze a joghurt krémet és a vénarancs zselét, dermedés után a desszert tetejére is tegyünk vékony réteg vénarancs zselét.

DEKORÁCIÓ:

Mandulaliszt pörkölt	50 g
HF Csokoládéforgács fehér	10 g



LIME PITE

ALAP:

• Nonna Anita glutén mentes omlós tészta mix	68 g
• Vaj	27 g
• Víz	10 g

Morzsolja össze az omlós tészta keveréket és a vaját, majd adja hozzá a vizet. Ügyeljen arra, hogy mindhárom összetevő hűtőhideg legyen. A tésztát nyújtsa ki, majd 165°C-os sütőben süssse készre, körülbelül 14 perc alatt. Ha kisült, törje össze durvára a tésztát.

CRUMBLE:

• Olvasztott vaj	27 g
• Kókuszreszelék	20 g
• Norte Crunchy Crep hántolt ostyátörmelék	300 g
• Csipet só	

Durvára tört omlós tésztát keverje össze a fenti hozzávalókkal, majd helyezze egy 11x3-as tortaformába, ügyelve arra, hogy a forma peremén is legyen crumble.

KRÉM:

• Eurovo Tojássárgájale	90 g
• Léonce Blanc Lime püré	160 g
• Kristálycukor	70 g
• Tej	63 g
• OSM Tejszín	63 g
• Kukoricakeményítő	15 g

A tejet, tejszínt, cukrot, keményítőt és a tojássárgáját keverje el és a végén tegye hozzá a gyümölcszselét. A kész krémmel töltsse fel a kibélt tortaformát és kb 165C-on süssse kb 35 percig alsó-felső sütéssel. Sütés után kihűtjük és hűtőbe tesszük minimum 60 percre.

DEKORÁCIÓ:

Norte Springel Hidegzselé	30 g
Fél lime reszelt héja	
Pirított kókuszreszelék	10 g