

Epres minidesszert

Hozzávalók:

- **400 g Vortumnus 80%-os cukormentes epertöltelék**
- 200 g tejszín
- 100 g fehér csokoládé
- 60 g étcsokoládés piskóta

Elkészítés:

1. Keverje össze a felvert tejszínt az olvasztott fehér csokoládéval.
2. Rétegezze az étcsokoládés piskótalapot a tejszínes keveréket a **Vortumnus epertöltelékkel**.



Meggyes minidesszert

Hozzávalók:

- **400 g Vortumnus 80%-os cukormentes meggytöltelék**
- 200 g tejszín
- 30 g porcukor
- 5 g kávé
- 60 g piskóta

Elkészítés:

1. Keverje össze a tejszínt a porcukorral.
2. Kenje meg a piskótát a kávéval majd rétegezze a tejszínes keverékkel és a **Vortumnus meggytöltelékkel**.



Trópusi minidesszert

Hozzávalók:

- **400 g Vortumnus mangó – maracuja 50%-os töltelék**
- **150 g Vortumnus Malibu kókuszpaszta**
- 200 g tejszín
- 70 g granola
- 60 g piskóta

Elkészítés:

1. Keverje össze a **Vortumnus Malibu kókusz pasztát** a felvert tejszínnel.
2. Rétegezze a granolát, a kókuszos krémet és a **Vortumnus mangó - maracuja töltelékkel**.



Fahéjas almás pite

Hozzávalók:

- 5000 g Vortumnus fahéjas almás pite töltelék
- 1000 g margarin vagy vaj
- 220 g tojássárgája
- 1000 g kristálycukor
- 2000 g búzaliszt
- 20 g sütőpor
- 100 g 18%-os tejszín

Elkészítés:

1. Krémesítse össze a vajat vagy margarint a cukorral, majd adja hozzá a tojássárgákat, a tejszínt és a sütőporral elkevert lisztet. Hagyja a tésztát körülbelül két órát pihenni.
2. A tészta felét nyújtsa ki és sütőpapírral bélelt tepsin süsse elő 15-20 perc alatt.
3. Kenje az elősütött tésztára a **Vortumnus fahéjas almás tölteléket**, majd a nyers tészta másik felét reszelje rá/vagy nyújtsa ki és fedje be vele a tölteléket.
4. Süsse a pitét további 30–40 percig 190°C-on.
5. Az elkészült almás pitét hagyja kihűlni, majd porcukorral díszítse.



Sárgabarackos tart

Hozzávalók:

- 1000 g Vortumnus sárgabarack töltelék
- 200 g búzaliszt
- 4 tojás
- 130 g vaj vagy margarin
- 70 g porcukor

Elkészítés:

1. Keverje össze a tészta hozzávalóit, majd béleljen ki 2 db 16 cm átmérőjű formát vele.
2. Süsse elő 180°C-on körülbelül 15 percig.
3. A félig megsült alpra kenje rá a **Vortumnus sárgabarack tölteléket**.
4. Helyezzen a tetejére tésztacsíkokat díszítésként.
5. Süsse tovább 160°C-on körülbelül 15-20 percig, amíg aranybarnára nem sül.



Piskótatekercs

Hozzávalók:

- **600 g Vortumnus sárgabarack töltelék**
- 10 tojás
- 250 g búzaliszt
- 50 g burgonyakeményítő
- 150 g kristálycukor
- dekorporcukor

Elkészítés:

1. Válassza szét a tojásokat. A fehérjéket magas fokozaton verje habbá, miközben fokozatosan hozzáadja a cukrot.
2. Amikor a massa fényes és sűrű lesz, egyesével adja hozzá a tojássárgákat és verje tovább magas fokozaton.
3. A kapott masszát óvatosan elegyítse a liszttel.
4. Béleljen ki sütőpapírral egy 60x40 cm-es tepsit, és öntse bele az elkészített piskótamasszát.
5. Süssse 200°C-on körülbelül 12-15 percig, amíg aranybarnára nem sül.
6. A sütés után hagyja 30 percig hűlni, majd kenje meg a **Vortumnus sárgabarack töltelékkel** és tekerje fel. Végül díszítse porcukorral.



Meggyes csokoládészelet

Hozzávalók:

- **300 g Vortumnus meggytöltelék 60%**
- 200 g vaj
- 200 g étcsokoládé
- 3 tojás
- 250 g kristálycukor
- 135 g búzaliszt
- egy csipet só
- 300 g étcsokoládé (bevonásra)
- 200 g karamell



Elkészítés:

1. Olvassza meg a vajat mikrohullámú sütőben, majd adja hozzá a csokoládét.
2. Verje fel a tojásokat a cukorral, öntse hozzá a megolvadt csokoládét, majd adja hozzá a lisztet és a sót és óvatosan keverje össze.
3. Öntse a kész masszát sütőpapírral bélelt tepsibe és süssse körülbelül 20 percig 200°C-on. Hagyja kihűlni a süteményt, majd vágja fel 5x10 cm-es téglalapokra.
4. Egy habzsák segítségével vonja be karamellel a szeletek szélét, a közepére pedig adja a **Vortumnus meggytöltelék**et.
5. Végül vonja be az egészet a 300 g étcsokoládéval.

Áfonyás sajttorta

Hozzávalók:

Öntet:

- **400 g Vortumnus áfonyatöltelék**
- 7 g zselatin
- 60 g víz a zselatinhoz

Alap:

- 250 g kész keksz
- 120 g vaj

Töltelék:

- 1 kg túró
- 150 g növényi hab
- 100 g tej
- 130 g porcukor
- 12 g zselatin
- 100 g víz a zselatinhoz

Elkészítés:

1. Darálja le a kekszet, majd keverje össze az olvasztott vajjal.
2. Ossza két forma aljába és egy pohár vagy bögre segítségével nyomkodja le, hogy egyenletes réteget kapjon.
Tegye hűtőbe pihentetni.
3. Verje fel keményre a növényi habot, adja hozzá a túró, a porcukrot és a tejet. Közepes sebességen keverje 3-4 percig.
4. Áztassa a zselatint hideg vízbe, majd hagyja megduzzadni. Vízfürdőben olvassza fel a zselatint és keverje a túrós masszához.
Öntse a két formába.
5. Az öntethez készítse elő a zselatint az előző módon, majd keverje össze a **Vortumnus áfonya töltelékkel**.
Tegye a tortákat hűtőbe dermedni körülbelül 1-2 órára.



Croissant rebarbara és alma tölteléssel

Hozzávalók:

- **Vortumnus rebarbara töltelék**
- **Vortumnus alma töltelék**
- 50 g élesztő
- 250 ml hideg víz
- 500 g búzaliszt
- 50 g kristálycukor
- 100 g puha vaj
- 10 g só
- 250 g puha vaj (lamináláshoz)
- tojásfehérje a kenéshez

Elkészítés:

1. A megadott hozzávalókból - a 250 g vaj és a tojásfehérje nélkül - gyúrjon tésztát, majd hagyja kelni körülbelül 30 percig.
2. Ezután nyújtsa ki a tésztát és kenje meg 250 g vajjal, majd hajtogassa 3x3 alkalommal. A utolsó nyújtás után tegye a tésztát a hűtőbe körülbelül 1 órára.
3. Nyújtsa vékonyra, körülbelül 4-5 mm vastagra, majd vágjon ki háromszögeket. Tekerje fel a háromszöget kifli alakúra, helyezze őket egy tepsire, kenje meg tojásfehérjével és hagyja kelni körülbelül 20-30 percig. A pihentetés után nyújtsa kb. 4-5 mm vastagságúra a tésztát, majd vágjon belőle háromszögeket.
4. A háromszögeket tekerje fel croissant formájúra, helyezze sütőpapírral bélelt tepsire, kenje meg tojásfehérjével és hagyja kelni további 20-30 percig.
5. Süsse 200°C-on körülbelül 18-20 percig.
6. A kész croissant-okat habzsák segítségével töltsen meg **Vortumnus rebarbara, valamint alma töltelékkel**.

