

## KECSKEMÉTI BARACKOS KÖLESTORTA 2011

/ Anyaghányad 1 db 12 szeletes tortához /

### Köles alapfőzet:

- hántolt köles 290 g
- tej 1100 ml
- cukor 260 g
- vanília rúd kikapart belseje 1 db
- só 5 g
- vaj 60 g
- citrom lereszelt héja 1 db

### Sütésnél:

- lefőzött köles alap 960 g
- egész tojás 3 db
- mandulaliszt 30 g
- őrölt lenmag vagy lenmag pehely 70 g
- áttört túró 60 g

### Töltésnél:

- darabolt sárgabarackkonzerv 100 g
- sárgabarack koncentrátum 50 g  
(Ajánljuk az m-Gel sárgabarack koncentrátumát)
- felvert tejszínhab 150 g
- lefőzött zselatin 100 g  
(1 liter forrásban lévő vízhez 160 g zselatin por arányában)

### Kikészítésnél:

- házi sárgabarack öntet 300 g
- étcsokoládé 40 g
- felezett sárgabarack konzerv 150 g
- miroir natúr zselé 20 g

## Elkészítés:

### Sárgabarack öntet 1 db 12 szeletes tortához:

- sárgabarack 230 g
- cukor 70 g
- pektin 4,5 g

### Az öntet lefőzése:

Szezonálisan használhatunk friss, illetve fagyasztott sárgabarackot. A sárgabarackot turmixoljuk le, majd folyamatos keverés mellett forraljuk fel. Ezután adjuk hozzá a cukorban elkevert pektint, és folyamatos kevergetés mellett forraljuk újra. Tortába töltés előtt hűtsük vissza. Alternatívaként ajánljuk az m-Gel sárgabarack öntetét.

### Köles alap lefőzése:

A hántolt kölest alaposan mossuk át forróvízzel. Majd folyamatos keverés mellett, főzzük puhára a tejjel, a sóval és a vaníliarúd kikapart belsejével. Amint puhára főtt, vegyük le a gáztól és adjuk hozzá a cukrot, a vaját és a reszelt citromhéjat.

A lefőtt alapból mérjük ki 500 g-ot és letakarva tegyük félre a töltéshez.

### Sütés:

A tortaforma sütőkarikáját csomagoljuk be sütőpapírral (érdemes szilikonos sütőpapírt is belehelyezni).

A maradék lefőtt, forró kölesalaphoz adjuk hozzá a túrót, az egész tojásokat, a mandulalisztet és a lenmag pelyhet, majd alaposan keverjük össze és töltjük a becsomagolt karikába. 180 C-fokos előmelegített sütőben kb. 50 perc alatt süssük készre. Majd fordítsuk rácsra és azonnal vágjuk ki a sütőkarikából.

### Betöltés:

A Zila tortaformába helyezzük bele a tortakarikát, és fújjuk ki formaleválasztóval. A félretett és lehűtött 500 g kölesalaphoz, habverővel keverjük hozzá a 100 g darabolt sárgabarack konzervet, az 50 g sárgabarack koncentrátumot, majd lazítsuk 150 g felvert tejszínhabbal és keverjük hozzá a 100 g forró zselatint. A bekevert krémet töltjük az előkészített tortaformába. Ekkor fontos, hogy ügyeljünk a tömörítésre. Legbiztosabb módszer, ha kissé az asztalhoz ütögetjük.

Helyezzük a tetejére a kihűlt kölespiskótát. A tortát tegyük egy éjszakára mélyhűtőbe majd, ha keményre fagyott válaszuk le róla a szilikonformát.

**Kikészítés:**

A torta üreibe töltsük be a házi sárgabaracköntetet.

Díszítsük csokoládé lapból kivágott háromszöggel, és felezett sárgabarack konzervvel, amit a hosszabb eltarthatóság érdekében lekezelhetünk hideg zselével.

Az alapanyagok elvileg lehetővé teszik, hogy gluténérzékenyek számára is fogyasztható legyen.