

SZATMÁRI SZILVATORTA 2008

Piskóta:

- Aszalt szilva 0,34 kg
- Casino Rum 0,06 l
- Dió (finom) 0,07 kg
- Vaj 0,12 kg
- Porcukor 0,12 kg
- Egész tojás 0,12 kg
- Liszt 0,14 kg
- Sütőpor 0,005 kg
- Fahéj 0,005 kg
- Citrom héj 0,007 kg
- Só 0,003 kg
- Vanília rúd 1 db

Az aszalt szilvát felkockázzuk, majd egy edénybe vizet forralunk, és mikor forr a víz, belerakjuk a szilvát, és addig hagyjuk a vízben, míg felpuhul (nem szabad megfőzni). A szilvát leszűrjük, és azonnal lehűtjük hideg vízzel.

Az egésztojást leengedjük egy edénybe, és belekaparjuk a vanília rúd belsejét. A szilvát belerakjuk egy üstbe, és ráöntjük a rumot. A vajat a porcukorral habosra keverjük (nagyon habosra), majd hozzáadjuk a tojás keveréket, és addig keverjük (habosítjuk), míg egy nagyon könnyű krémme nem válik. Ha mindent a megfelelő időben, illetve hőmérsékleten csinálunk, akkor nem fog összefutni.

A kihabosított alapot ráöntjük a szilvára, majd könnyedén összekeverjük úgy, hogy közben hozzászórjuk az előre összekevert szárazanyagokat. Addig keverjük, míg egynemű nem lesz. Nem szabad túl sokáig keverni, mert nagyon tömörre válik.

A kikevert masszából három 0,34 kg-os (nyersen) adagot tudunk kimérni, majd 23 cm átmérőjű, és 1 cm magas lapokat kikenni.

Sütés:

210 °C-on 10 percig. Ha kisült a piskóta, a tetejét meghintjük cukorral, majd megfordítjuk.

Krémek:

1. Marcipán krém:

- Tej 0,13 l
- Tojássárgája 0,10 kg
- Marcipán (1x-es) 0,10 kg
- Keserű marcipán 0,011 kg
- Cukor 0,022 kg

2. Csoki krém:

- Tej 0,09 l
- Tojássárgája 0,05 kg
- Kakaó massza 0,03 kg
- Cukor 0,06 kg

A marcipán alap elkészítése a következő. A tejet (2/3 részét) a cukorral felforraljuk, és fokozatosan hozzáadjuk a lereszelt marcipánokat, majd a maradék tejjel (1/3 rész) elkevert tojást. Folyamatosan keverjük, hogy ne legyen csomós, valamint azért, hogy le ne égjen. Főzés után turmixoljuk.

Csoki alapkrém készítése. A tejet (2/3 rész) a cukorral felforraljuk, majd fokozatosan (keverés közben) hozzáadjuk a kakaó masszát és a tejjel (1/3 rész) összekevert tojást. Addig főzzük, míg be nem sűrűsödik. Vigyázni kell, mert könnyen leég! Főzés után turmixoljuk. Lehetőleg a betöltés előtti napon főzzük le.

Szilvapálinkás szirup:

- Szilvapálinka (eredeti) 0,03 l
- Cukorszirup (50%-os) 0,03 l

Főzött zselatin:

- Víz 0,25 l
- Zselatin 0,04 kg

Betöltéshez szükséges krémek:

- Marcipán alap 0,35 kg
- Tejszínhab 0,13 kg
- Zselatin (főzött) 0,03 kg
- Zselatin (főzött) 0,02 kg
- Csoki alap 0,20 kg
- Tejszínhab 0,10 kg

Betöltési technológia:

A kisült lapokat megkenjük a pálinkás sziruppal, majd minden lapra 0,05 kg házi szilvalekvárt kenünk, és megszórjuk pörkölt finomdióval (laponként 0,02 kg).

Egy lemezre rakunk egy 23 cm-es átmérőjű és 6 cm magas karikát. Azért kell karikába tölteni, mert a krémek a betöltésnél még nagyon lágyak. A karikába helyezünk egy megkent piskótát, és a receptben megadott csoki krémet beletöltjük, de nem az egészet, mert kell hagyni egy keveset a tetejére (kb. 0,03 kg). Egyenletesen elkenjük, majd ráhelyezzük a következő megkent piskótát, majd elkenjük a bekevert marcipán krém 3/4 részét. Az elkent krémre rakjuk a harmadik megkent piskótát, majd a maradék marcipán krémet rákenjük, és a félrerakott csoki krémmel megmárványosítjuk a felületét.

Hűtőbe rakjuk, kb. 3 óra elteltével szeleteljük (16 szeletes), és tejszínnel, aszalt szilvával, valamint pörkölt stiftelt mandulával díszítjük.

Javaslat a töltéshez!

Ne keverjük be előre a krémeket csak akkor és csak azt amit éppen töltünk.