

HABCSÓKOS ALMATORTA

Hozzávalók a tésztához:

100g puha vaj
100g porcukor
1 vaníliás cukor
1 csipet só
125g Mester Süteményliszt
kés hegynyi sütőpor
75ml tej
3 tojássárgája

Habcsókhoz:

3 tojásfehérje
csipet só
150g kristálycukor
10g Mester Házi kenyér liszt

Töltelékhez:

600g hámozott alma
50g kristálycukor
300ml alma lé
1 teás kanál vaníliás cukor
45g Mester Vanília pudingpor

400ml habtejszín
2 teás kanál vaníliás cukor

A tésztához a vaját habosra keverjük a cukorral, a vaníliás cukorral és a csipet sóval. Egyesével hozzáadjuk a tojások sárgáját. Ezután folyamatosan és váltakozva hozzákeverjük a lisztet és a tejet. A tésztát egy kapcsos tortaformába egyenletesen eloszlatjuk. 175 fokon tűpróbáig sütjük.

A habcsókhoz a tojásfehérjéket a sóval kemény habbá verjük, majd evőkanalanként hozzáadjuk a cukrot és egy percre verjük vele. Az utolsó kanál cukornál hozzáadjuk a Mester Házi lisztet és még egy percre verjük. A tojáshabot rusztikusan rákenjük egy sütőpapírra akkora formában mint a normál kapcsos torta forma. Ezt 165 fokon sütjük 35 percre, majd kicsit kinyitjuk a sütő ajtaját és hagyjuk kihűlni a sütőben.

A töltelékhez a meghámozott almát apró kockára vágjuk, majd a cukorral, alma lével és a vaníliás cukorral feltesszük főni. Kb. 5-6 percre főzzük, majd 50 ml alma lében elkeverjük a Mester vaníliás pudingot, és hozzáadjuk a forrásban lévő almatöltelékhez. További 1-2 percre kevergetve főzzük, majd langyosra hűtjük.

Ha a torta kihűlt, félbe vágjuk. A tésztára ráöntjük a langyos almatölteléket és teljesen hidegre hűtjük. Ezután a habtejszínre a vaníliás cukorral kemény habbá verjük, és eloszlatjuk a az almatöltelék tetején, majd rátesszük a tészta másik felét, és nagyon óvatosan a habcsókot.