

Túró torta

Hozzávalók a piskótához :

- 4 evőkanál Mester sütemény liszt
- 4 teás kanál negyed annyi ugyan annyi édesítő
- 4 tojás

- 100 ml étolaj
- csipet só

- kés hegynyi sütőpor

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500g túró
- 500 ml tejszín
- 2teás kanál negyedannyi ugyan annyi édesítő
- 1 citrom reszelt héja
- 2 evőkanál zselatin

- 200ml tej

- ízlés szerinti gyümölcs

Szóráshoz : por eritrit

Elkészítése:

A tojásokat ketté választjuk a fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük. A tojás sárgáját az édesítővel az étolajjal krémesre keverjük. A kemény habból egy keveset a sárgájához keverünk, majd óvatosan a többi habot is beleforgatjuk, majd hozzáadjuk a sütőporos lisztet, egy csatos torta formát előkészítünk (alját sütő papírral kibéleljük, oldalát zsiradékkal kikenjük.) és a masszát belesimítjuk a formába. 170C-ra előmelegített sütőben készre sütjük, kihűtjük és ketté vágjuk a piskótát. Elkészítjük a tölteléket 2dl tejben felfőzzük a zselatint majd az áttört túróból teszünk hozzá, hogy a hőmérsékletek kiegyenlítődjenek. A tejszínből kemény habot készítünk, és összeállítjuk a tölteléket, az egynemű túró töltelékbe egyenletesen elkeverjük a gyümölcsöt is, a torta formába beletesszük az egyik lapot, rásimítjuk a tölteléket, majd rátesszük a másik lapot, néhány órára hűtőszekrénybe tesszük, majd por eritrittel megszórjuk és szeleteljük.