

# K Á V É - M E G G Y



# KÁVÉ MEGGY



RECEPT

NAGY VIOLETTA



HALADÓ



18-24 óra  
1 db torta

## KÁVÉS PISKÓTA

123 g tojás  
40 g kristálycukor  
3 g instant kávé  
3 g forró víz  
20 g liszt  
20 g keményítő  
2 g sütőpor

### ESZKÖZ LISTA

robotgép, állítható tortagyűrű

1. A sütit melegítjük elő 170 fokra, alsó-felső állásban.
2. A tepsire tegyük sütőpapírt és állítsuk a tortagyűrűt 20 cm nagyságra, fűjjük ki formaelválasztóval.
3. A tojásfehérjéből a cukor felével verjünk kemény habot.
4. A sárgáját habosítsuk ki a cukor másik felével.
5. A sárgájába forgassuk bele a fehérjehab felét.
6. A kávé oldjuk fel a forró vízben, adjuk az alaphoz, keverjük át.
7. A lisztet, keményítőt és sütőport szitáljuk össze, adjuk az alaphoz, forgassuk bele.
8. A maradék fehérjehabot forgassuk bele.
9. Öntsük a formába és süssük meg 20-25 perc alatt.
10. Hűtsük le és vágjuk kettő lapba.

## RUMOS KÁVÉ KRÉM

6,4 g zselatin lap -200 bloom-  
1 cs vaníliás pudingpor  
500 g tej  
40 g tojássárgája  
80 g kristálycukor  
7 g instant kávé  
5 g rum  
200 g habtejszín 30%-os

### ESZKÖZ LISTA

robotgép, gyorsforraló 5L-es, habverő,

1. A zselatint hidratáljuk.
2. A tejből 100 g mennyiségbe keverjük bele a pudingport, tojássárgáját és a cukrot.
3. A többi forraljuk fel a kávéval.
4. Öntsük rá a tojásos keveréket a tejre és főzzük be. Pudingot készítünk. Adjuk hozzá a rumot és keverjük el.
5. Adjuk hozzá a zselatint és keverjük el.
6. Hűtsük langyosra.
7. A habtejszínből verjünk kemény habot és forgassuk bele kettő részletben.

## OMLÓS LAP

60 g liszt  
20 g porcukor  
17 g tojássárgája  
40 g vaj

### ESZKÖZ LISTA

20 cm-es tortagyűrű

1. A sütőt melegítsük elő 180 fokra, alsó-felső állásban.
2. Minden hozzávalót morzsoljunk össze kézzel. Nyújtsuk ki sütőpapíron, szúrjuk ki a 20 cm-es tortagyűrűvel.
3. A leesőt is süssük meg, az lesz a panírozás morzsája.
4. Süssük készre 18-22 perc alatt

## ÖSSZEÁLLÍTÁS

12 db babapiskóta, amaréna meggy  
befőtt

Erős kávé a mártáshoz

### ESZKÖZ LISTA

állítható tortagyűrű, tapadásmentes lap

1. A tortagyűrűt állítsuk az omlós korong nagyságára, 20 cm.
2. Tegyük tortakarton a tapadásmentes lapra.
3. Állítsuk rá az omlós lapot és tegyük rá a keretet.
4. Kenjük meg az amaréna befőtt szirupjával, bőségesen.
5. A babapiskótákat mártsuk meg a kávéban és sorba rakjuk le.
6. Erre a kávé krém kb fele mehet, simítsuk el és nyomjunk bele sok <3 amaréna szemet.
7. Erre jön a kávé piskóta. Kenjük meg az amaréna szirupjával, majd halmozzunk rá a kávé krémből, de figyeljünk, itt már hagyjunk a torta tetejére is.
8. Nyomkodjunk bele amaréna szemeket. Fedjük be a második piskótával. Azt szintén kenjük meg sziruppal és kenjük rá a maradék kávé krémet.
9. Tegyük hűtőbe majd 1 napra. Én délelőtt állítottam össze és másnap reggel dekoráltam.

## DEKORÁCIÓ

200 g habtejszín 30%-os  
kávé szemek  
omlós tészta morzsája

### ESZKÖZ LISTA

robotgép, habzsák, 2D dekorcső, forgatható

tortaállvány

1. A habtejszínből verjünk kemény habot, töltsük habzsákba, 2D dekorcsővel.
2. Az omlós lap tésztájából -leesőből- készítsünk morzsát.
3. A tortát vegyük ki a gyűrűből. Éles késsel vágjuk körbe. Tegyük tálalóra.
4. Simítsuk el az oldalát ha szükséges fém spatulával.
5. A tetejére tejszínhabot tegyünk. A tortát tegyük forgatható állványra. A habzsákot 45 fokos szögben tartva -magunk felé- kezdjük el nyomni a habot.
6. FONTOS!!!!  
Folyamatosan dolgozunk, O betűket rajzolunk a habzsákkal, és a forgatható állványt forgatjuk a másik kezünkkel.
7. Díszítsük meg kávé szemekkel.
8. A torta alját pedig panírozzuk be az omlós morzsával. Szórjunk egy picit a tetejére is.
9. Bőséges porcukor szórással zárjuk.



