

Szilvafáról jöttem.....

Torta. Házi szilvalekvárral bevonva. Szilvapálinkában áztatott aszalt szilvadarabokkal. Főzött krém mascarpone-val. Csoki darabokkal megszórva. Marcipán „szilvavirágokkal, szilvalevelekkel”.

1. 20-25 dkg aszalt szilvát 2 dl szilvapálinkába beáztatunk.
2. Gyümölcs torta alapot sütünk. (Csehné Mariska néni után szabadon.)
4 db tojás
5 ek. cukor
1 ek. 10% ecet
1 ek. étolaj. Ezeket együtt géppel felferjük.
5 ek. lisztben elkeverünk ½ sütőport és lazán a felvert masszába keverjük.
Tortaformában kb. 25 percig 175C ° fokon megsütjük. Ha kihűlt kettévágjuk.
3. Amíg sül elkészítjük a krémet. ½ liter tejben 5 ek. grízt sűrűre főzünk 1 vaníliás cukorral. 1 csapott teáskanál fahéjat keverünk hozzá. (CUKROT NEM TESZÜNK BELE!)
1 doboz (20-25 dkg) Mascarpone-t 1 ek. akácméz a kihűlt grízhez keverünk.
4. Felét rákenjük az alsó tortalapra. Erre kerül az apróra vágott aszalt szilva, amiről a pálinkát már lecsepegtettük.
A krém másik felét rákenjük. Ráhelyezzük a tortalap másik felét.
5. Házi szilvalekvárral bevonjuk. A lekvárba tehetünk a szilvaáztatásból visszamaradt pálinkából.

Díszítése „szilvavirágok, levelek marcipánból” , csoki darabok, esetleg ügyesebbek készíthetnek kandírozott szilvát a díszítéshez.

A NYERS SZILVA HIÁBA FRISS, NEM ALKALMAS TORTA DÍSZÍTÉSRE.

Tálalás előtt néhány órára hűtőbe tesszük.