

Epres-túrós kupola

Epres-túrós kupola



Inspiráció Inspiráció

Erzsébet királyné étkezési szokásait a szigorú diéta jellemezte, de rajongott az édességekért. Sok tejterméket és gyümölcsöt fogyasztott.

A kastély kupolája ihlette a formát, a tejtermék és az eper a tartalmat. Volt egy régi sütemény: a gödöllői mézes. A torta alapja nem ez, de gondolva erre, egy mézes tortalapot készítettünk.



Recept



A tészta hozzávalói:

4 db 14 cm átmérőjű kupolához

20 dkg cukor

5 dkg margarin

1 db tojás

2 ek méz

30 dkg liszt

1 cs sütőpor

2 dl tej

A cukrot, az olvasztott margarint, a tojást és a mézet habosra keverjük. A lisztben elkeverjük a sütőport és a tejjel együtt felváltva adagoljuk a cukros, tojásos keverékhez. Simára keverjük. Sütőpapírral bélelt nagy gáztepsibe öntjük, közepes tűznél sütjük kb. 15 percig. Ha kihűlt, kiszaggatjuk a 4 db 14 cm-es alapot a kupolához.

A krém hozzávalói:

75 dkg túró

10 dkg cukor

2 dl cukrászhab

50 dkg eper

2 tk zselatin

kevés víz

eper lekvár

A túróat összetörjük a cukorral, a habot felferjük, a zselatint kevés vízzel felfőzzük, hagyjuk kihűlni. 40 dkg epret botmixerrel pürésítünk, 10 dkg-t félreteszünk a díszítéshez. A zselatint hozzáadjuk az eperhez, majd a túróhoz, aztán a habot is óvatosan belekeverjük. Folpackkal kibélelt formákba töltjük, a közepébe pohárral nyomunk egy lyukat, ebbe majd eper lekvár kerül. Hűtőbe tesszük, hogy jól megdermedjen. Tálaláskor a lyukba eper lekvárt teszünk, befedjük a kivágott tortalappal. Tányérra fordítjuk, lehúzzuk róla a folpackot. Az alját félbevágott eperszemekkel díszítjük.