



# Profi tortakészítő készlet többemeletes torták sütéséhez



Termékismertető és recept

**Cikkszám: 605 966**

## Tapadásgátló bevonat

A 3 különböző méretű sütőforma tapadásmentes bevonattal van ellátva, így a kész sütemény könnyen kiválik belőle. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel a tortalapokat a sütőformákban.
- ▷ Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

## Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezután azonnal törölje őket szárazra, így nem lesznek foltosak. A sütőformák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.

## Használat

- ▷ A használat előtt jól zsírozza ki a sütőformákat (pl. semleges étolajjal), és szükség esetén lisztezze is őket. A sütőformák alját és az oldalát méreterre vágott sütőpapírral is kibélelheti. Így később a kész tortalapokat egyszerűbben boríthatja ki a formából.
- ▷ A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
- ▷ Mielőtt kiveszi a tortalapokat a formákból, várja meg, hogy a tortalapok és a sütőforma egy kissé lehűljenek (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

## Tisztítás

- ▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tészta maradvékok eltávolítása. A leragadt tészta maradvékokat egy **puhasörtés** kefével tudja eltávolítani. A sütőformák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.
- ▷ A mosogatás után azonnal törölje szárazra a formákat, így nem lesznek foltosak. A sütőformákat tárolja száraz helyen.



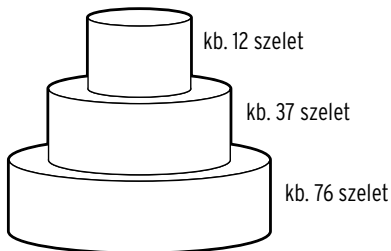
[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

---

## „Naked Cake“ (meztelen torta) recept



A készlet sütőformáit használhatja egyenként is, vagy tetszés szerint kombinálhatja őket.

Az „emeletek” kombinálásával akár 125 szeletes tortákat is készíthet.

Ez a recept külön leírja minden emelet tésztajának az elkészítését, így egyéni igényei szerint kombinálhatja azokat.

Az alaprecept egy háromemeletes meztelen tortát ad ki - ezt a trendi tortát ezután kedve szerint díszítheti. Tippeket és trükköket a „Variációk” címszó alatt talál.

## Hozzávalók

### A kis formához:

2 tojás  
125 g cukor  
100 ml olaj  
100 ml folyadék  
(ízlés szerint pl. tej,  
gyümölcslé stb.)  
150 g liszt  
1/2 cs. sütőpor

### A vaníliás-vajas krémhez:

5 csomag vaníliás  
pudingpor (vagy  
csokoládés pudingpor)  
400 g cukor  
2,5 l tej  
1250 g vaj

### A közepes formához:

6 tojás  
375 g cukor  
300 ml olaj  
300 ml folyadék  
(ízlés szerint pl. tej,  
gyümölcslé stb.)  
450 g liszt  
1 1/2 cs. sütőpor

### Ezenkívül:

Ízlés szerint kakaópor,  
folyékony csokoládé,  
csoki cseppek, bogyós  
gyümölcsök, aroma,  
citromhéj, dió, lekvár  
stb.

### A nagy formához:

10 tojás  
625 g cukor  
500 ml olaj  
500 ml folyadék  
(ízlés szerint pl. tej,  
gyümölcslé stb.)  
750 g liszt  
2 1/2 cs. sütőpor

3 papír tortaalátét a  
megfelelő méretben,  
valamint támaszték  
fapálcikák a stabilizá-  
láshoz (szakkereske-  
désben kapható)

## Elkészítés

1. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 200 °C-ra (alsó/felső sütés: 220 °C). Gondosan zsírozza ki a sütőformákat (pl. semleges étolajjal), és lisztezze ki őket, vagy bélelje ki sütőpapírral.
2. **A tésztákat külön-külön készítse el:** Keverje kb. 3 perc alatt habosra a tojásokat és a cukrot a kézi mixer habverőivel. Mérje ki az olajat és a folyadékot, és állandó keverés mellett adja lassan hozzá. Keverje össze a lisztet és a sütőport, és gyors mozdulatokkal keverje a masszához. **(Figyelem:** Ne keverje túl sokáig, csak amíg a tészta homogén masszává nem válik!)

Ezután tetszés szerint ízesítheti a tésztát: Adjon hozzá kakaóport, bogyós gyümölcsöt stb., hogy a különböző emeletek különböző ízűek legyenek.

3. Töltse a tésztát a sütőformákba. Vegye lejjebb a sütő hőfokát légkeveréses sütő esetén kb. 180 °C-ra (alsó/felső sütésnél 200 °C-ra), és süsse a tortalapokat kb. 45 percig (kis forma), 55 percig (közepes forma), illetve 65 percig (nagy forma). Ha a tészta teteje pirulna, fedje be alufóliával, vagy vegye lejjebb a sütési hőfokot légkeveréses sütésnél 160 °C-ra (alsó/felső sütésnél 180 °C-ra). Végül fogpiszkálóval ellenőrizze, hogy a tészta teljesen megsült-e.

Vegye ki a tortalapokat a sütőből, és hagyja egy kicsit hűlni a sütőformákban. Végül borítsa ki a formából, és hagyja a sütőrácscon teljesen kihűlni. Szükség szerint egyenesítse ki a tortalapokat, majd vágja fel őket 3 egyforma vastagságú lapra.

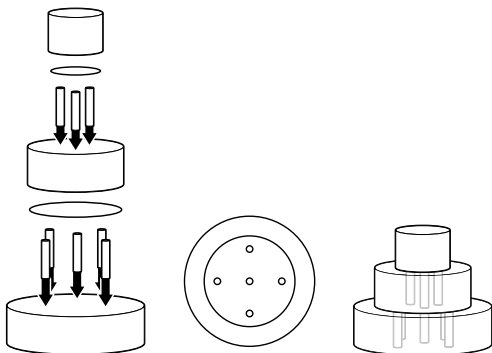
A tortalapok felvágása helyett emeletenként elharmadolhatja a tésztát, és egymás után 3 külön lapot süt belőle a tortaformákban.

4. **A vaníliás-vajas krémhez:** A pudingporból, cukorból és tejből a csomagoláson látható módon készítsen pudingot. Töltse a pudingot egy keverőtálba, tegyen frissentartó fóliát közvetlenül a forró pudingra, és szobahőmérsékleten hagyja kihűlni (ne tegye hidegre!).

A szobahőmérsékletűre hűlt pudingot keverje át a kézi mixer habverőjével. Tegye a vajat egy keverőtálba és habosítsa fel a kézi mixer habverőjével, majd evőkanalanként keverje hozzá a pudingot.

## A torta emeleteinek összeállítása

1. **Az egyes emeletekhez** vegyen elő egy-egy méretazonos papír torta-alátétet, és rögzítse rajta az első tortalapokat egy kis vajas krémmel. Nyomózsákkal vagy evőkanállal kenje meg a tortalapot egy vékony réteg krémmel, majd helyezze rá a következő tortalap réteget. Erre megint kenjen egy réteg krémet, majd tegye rá a harmadik tortalap réteget. Végül egy vékony réteg krémet kenjen körbe tortakéssel vagy egy hosszú késsel úgy, hogy az egyes tortalapok még kilátsszanak. Tegye hűvös helyre. Ily módon készítse el mindhárom emeletet.
2. **A torta összeállításához** vágjon emeletenként 5 fapálcikát a megfelelő méretre, és szúrja úgy a tortába, hogy a következő arra épülő kisebb emelet eltakarja azokat. Csak így tartja meg a torta a felső emeletek súlyát, és a felszeletelés során nem roskad össze.

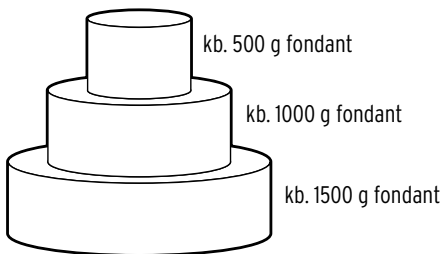


## Variációk

A torta kiválóan alkalmas arra, hogy sütés után vajás tortakrémmel, ehető virágokkal, bogyós gyümölcsökkel vagy hasonlóval díszítse. Ehhez készítsen egyszerűen dupla mennyiségű krémet, és díszítse vele a tortát összeállítás után. A bogyós gyümölcsöket és a virágokat egyszerűen, tetszés szerint helyezze rá.

**Tipp:** Ha szeretné, a vajás krémet különböző ételfestékekkel is színezheti.

Ha Ön a tortát inkább klasszikus **fondant réteggel** szeretné bevonni, a következő mennyiségi táblázatból tájékozódhat:



1. Minden emelethez a fondant-ot a torta összeállítása **előtt** nyújtsa ki két réteg sütőpapír között kerekre, azután húzza le róla az egyik réteg papírt, és helyezze a fondant-ot az aktuális tortaemelet közepére.
2. Óvatosan simítsa, nyomkodja le a kezével, és a felesleges cukormasszát pedig vágja le. Ezután állítsa össze az emeletes tortát a leírtak alapján.