



KARÁCSONYI TORTA

Elkészítési idő: Méret:

Nehézségi fok:

2 óra

8 személy

Nehéz

Hozzávalók

TORTÁHOZ

MENNYISÉG

Tojás	4 darab
Joghurt	250 ml
Vaj	120 g
Cukor	125 g
Liszt	200 g
Keményítő	150 g
Sütőélesztő	1 csomag
Só	1 csipetnyi
Vanília	

TÖLTÉLKHEZ

MENNYISÉG

Tejszín	200 g
Tejcsokoládé	300 g

Karácsonyi torta - lépésről lépésre

- Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Vajazzuk ki egy sütőformát (24 cm átmérőjű). Szükség esetén béleljük ki az alját és az oldalát sütőpapírral.
- Válasszuk szét a tojássárgáját a tojásfehérjétől.
- Egy másik tálban verjük habosra a szobahőmérsékletű vaját és a cukor felét.
- Ezután adjunk hozzá 2 tojássárgát, és alaposan keverjük el, majd adjuk hozzá a vaníliát és a joghurtot.
- Futassuk fel az élesztőt és adjuk a keverékhez.
- Egy másik tálban kézimixerrel verjük habosra a maradék 2 tojásfehérjét. Ezután lassan adjuk hozzá a maradék cukrot és verjük kemény habbá.
- Egy nagy fémkanállal óvatosan forgassuk bele a két részletben tojásfehérje habot a vajas keverékbe.
- Az így kapott tésztát öntsük az előkészített sütőformába és süssük 180°C-on kb. 45-50 percig. Egy fogpiszkáló segítségével ellenőrizzük, hogy megsült-e.
- Tejcsokoládé ganache krém: Öntsük a tejszínt egy lábasba és főzzük alacsony hőfokon. Amint forni kezd, vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a tejcsokoládét és olvasszuk fel, amíg sima és egyenletes nem lesz. Hagyjuk kihűlni.
- A tortabevonóból vágjunk ki egy fenyőfa és egy csillag formát.
- Aranyszínű ételfestékporral kenjük be a csillagot, és hagyjuk kb. egy órán át keményedni.
- Vágjuk félbe a tortát. Egy spatula segítségével kenjük meg a belsejét a tejcsokoládés ganache krémmel. Ezután rakjuk körbe a tortát két sornyi Ferrero Rocher pralinéval.
- Végül egy fogpiszkálószerű rögzítős tűvel rögzítsük a fenyőfát és a csillagot a torta tetejére.