



„Meztelen” mézeskalácstorta

⌚ 60–90 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

320 g	Liszt
2 ek.	Kakaópor
1 db	Borkósavas sütőpor
180 g	Cukor
200 g	Vaj
4 ek.	Méz
3	Tojás
230 ml	Író
2 ek.	♦ Fahéj, őrölt
1 csomag	♦ Mézes sütemény fűszerkeverék

A krémhez

250 ml	Habtejszín
1 csomag	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 tk.	♦ Fahéj, őrölt
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész

- 1 Melegítsük elő a sütőt légkeveréses fokozaton 170 °C-ra. Béleljük ki a kapcsos tortaformákat sütőpapírral. Olvasszuk fel a vaját. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a kakaóport, a sütőport, a cukrot és a Mézessütemény fűszerkeveréket.
- 2 Apránként keverjük a lisztes keverékhez az olvasztott vaját, a tojásokat, a mézet és az író, amíg az egész egységes tésztává áll össze. Osszuk el a masszát a három kapcsos tortaformában. Tegyük a 170 °C-ra előmelegített sütőbe, és süssük légkeveréses sütéssel 20–25 percig. A megsült tortákat még melegen fordítsuk ki a formákból. Ezután hagyjuk kihűlni őket.
- 3 A krém elkészítése: Verjük fel a habtejszínt, és keverjük hozzá a fűszereket. Kenjük meg az egyik tortalapot a krém harmadával. Rétegezzük egymásra a tortalapokat és a krémet. Ügyeljünk rá, hogy a torta tetejére is maradjon a krémből. Egy spatulával távolítsuk el a krémet a torta oldaláról. Ettől lesz a tortánk klasszikus meztelen torta.
- 4 Díszítsük a tortát cukorpálcákkal, friss vörösfonyóval, fenyőágakkal és karácsonyi díszekkel.

