Túrótorta másképp

90—100 Perc

Elkészítés

1. Melegítsd elő a sütőt 180°C-ra. Ezután elkezdheted a tészta elkészítését. Ehhez keverd össze a sót, a cukrot és a vaníliás cukrot a puha vajjal. Add hozzá a narancs- és a citromhéjat. Válasszuk szét a tojásfehérjét a tojássárgájától. Most keverd a tojássárgákat a vajas keverékhez egy keverőgép vagy habverő segítségével.
2. Hámozd meg a főtt, kihűlt burgonyát, és nyomd át egy burgonyanyomón. Ezután keverd azt is a tésztakeverékhez. A túrót nyomd át egy szitán, és távolítsd el a folyadékot. Ezután forgasd bele a keverékbe, valamint a mazsolát is. A tojásfehérjét verd kemény habbá kézi mixerrel, és óvatosan forgasd bele a tésztába.
3. A tepsit kend ki egy kis vajjal, és porítsd be liszttel. Ezután töltsd meg a formát a tésztával. Szórd meg a tetejét az apróra vágott dióval. Most tedd a sütőbe egy órára.
4. Közben elkészítheted a csokimázat. Vágd apróra a csokit, és egy tálban keverd össze a vajjal és a tejszínnel. Forraljunk vizet egy lábasban, és tegyük a tetejére a csokoládét tartalmazó tálat úgy, hogy a csokis tál alja ne érjen a vízbe. Folyamatos kevergetés mellett olvaszd fel a csokit.
5. Öntsd a csokimázat a kihűlt sajttortára, és hagyd megkeményedni a hűtőben.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A tortához

500 g	Túró
2 db	Főtt burgonya
50 g	Puha vaj
150 g	Cukor
3 db	Tojás
1 db	Narancs héja
50 g	Darabolt dió
50 g	Mazsola
10 g	Bourbon vaníliás cukor
2 ek	Citromhéj, reszelt

A csokimázhoz

100 g	Étcsoki
30 g	Puha vaj
80 ml	Tejszín
1 ek	Puha vaj a tepsi kikenéséhez
1 ek	Gluténmentes liszt a tepsi kikenéséhez