

GYORS GYÜMÖLCSTORTA BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKBŐL

12 személyre

- 3 evőkanál vaníliás porcukor
- 400 ml habtejszín
- 1 narancs lereszelt héja
- 600 g szezonális bogyós gyümölcs, vegyesen (pl. szeder, málna, áfonya, piros és fehér ribizli, jó minőségű egres)
- 4 db nagyobb darabokra tördelt habcsókharika
- porcukor

A tésztához

- 250 g sima liszt plusz egy kevés a meghintéshez
- 50 g bevonócukor (kukoricaliszttel dúsított porcukor)
- 125 g jó minőségű, sózatlan hideg vaj, kis kockákra vágva
- 1 nagyméretű tojás, lehetőleg tanyasi vagy bio
- egy kevés tej
- olívaolaj a tortaforma kikenéséhez

Bár ez a recept elsőre kicsit mehökkentő, a különböző ízek és textúrák nagyszerűen kiegészítik egymást. A svédek imádják a bogyós gyümölcsöket, ez a gyümölcsstortájuk észbontóan könnyű és finom desszert. Ráadásul szinte röptében összedobható.

Ha vacsoravendégeknek készíted, és előre akarsz dolgozni, készítsd el pár órával korábban a tésztaalapot, verd fel az ízesített tejszínt is, és tartsd letakarva a hűtőszekrényben. Aztán amikor fel akarod szolgálni, keverd a habhoz a gyümölcsöt meg a habcsókdarabkákat, így azok ropogósak maradnak.

A tésztát kézzel vagy konyhai robotgéppel is elkészítheted. Szitáld a lisztet és a cukrot egy nagy keverőtálba. Ujjaiddal óvatosan dolgozd bele a vajat a liszt és a cukor keverékébe, amíg az szemcsés nem lesz, mint a durva zsemlemorzsa. Add hozzá a tojást, a tejet, és gyengéden gyúrd össze cipó alakúvá. Ne dolgozz rajta túl sokáig, mert a tészta akkor gumyszerű és ragós lesz, nem pedig omlós és leveles.

Hints meg liszttel egy gyúródeszkát, tedd rá a tésztát, és tenyérrel ütögesd a cipót vastag, kerek lepénnyé. Szórd meg egy kis liszttel, csomagold folpackba, és pihentesd 30 percig a hűtőszekrényben. Vékonyan olajozz ki egy 25 cm átmérőjű, szétnyitható, letapadásmentes tortaformát. Lisztezd meg a gyúródeszkát és a sodrófát, és nyújtsd ki a tésztát kb. 1/2 cm vastagságúra. Közben néhányszor fordítsd meg. Tekerd fel a sodrófára, majd terítsd a tortaformába, és ügyelj, hogy a tészta a forma oldalát is kibélelje. Vágd le a fölösleget, és használd arra, hogy kifoltozd az esetleg keletkező lyukakat, aztán villával szurkáld meg jó néhányszor a tészta alját, takard le frissentartó fóliával, és tedd 30 percre a fagyasztóba. Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra (gázsütőnél 4-es fokozat).

Teríts egy nagy darab sütőpapírt a tésztaalapra, és simítsd el a formában úgy, hogy teljesen kibélelje az oldalát is. Töltsd meg színültig nyers rizzsel, és „vakon” süsd 10 percig a forró sütőben. Vedd ki, óvatosan szedd le a tetejéről a sütőpapírral együtt a rizst, majd told vissza a tortaalapot további 10 percre sülni, hogy megszilárduljon, és majdnem olyan kemény legyen, mint a keksz. Hagyd teljesen kihűlni.

A tejszínt 2 evőkanál vaníliás porcukorral és a reszelt narancshéj nagyobbik felével együtt verd selymes, lágy habbá. A bogyós gyümölcsök felét a maradék vaníliás cukorral tedd egy másik táliba, és villával törd péppé. A gyümölcspépet és a habcsókdarabokat gyengéden forgasd a tejszínhabba. Borítsd a keveréket a lehűlt tortaalapra, finoman rázogasd is meg, hogy a pereméig szétterüljön benne. Egyengesd el egy kés fokával vagy egy kanál hátával, aztán szórd a tetejére a maradék gyümölcsöt. Hintsd meg a narancshéjreszelék maradékával és a bevonócukorral.