

Erhardt Étterem

A vidék gasztronómiája

Sajttorta, sárgabarack, citrom (10 főre)

Hozzávalók:

- 0,24 kg porcukor
- 0,04 kg búzadara
- 0,008 sütőpor
- 0,5 kg krémsajt
- 0,5 kg mascarpone
- 2 db citrom
- 4 db tojás
- 0,04 kg pudingpor
- 0,15 kg vaj
- 1 l házi baracklekvár

Crumble:

- 0,23 kg barnacukor
- 0,27 kg mandulaliszt
- 0,27kg liszt
- 0,23 kg vaj

Citromkrém

- 0,65 kg állati tejszín
- 5 db lapzselatin
- 0,025 kg víz
- 0,18 kg fehéresoki
- 0,15 kg citromlé
- Citrom kaviár
- 110 g citromlé
- 8 g agar-agar
- 8 g zselatinpor
- 40 g víz
- 0,5 l olaj



Elkészítés:

A sajtortához mindent összekeverünk egy habverő segítségével, arra figyelve, hogy a porcukor és a búzadara legyen a legutolsó, amit hozzá adunk.

130 g-os kibélelt formákba töltjük, majd 150 fokon 20 percig, utána 160 fokon 45 percig sütjük.

Hagyjuk kihűlni. Közben 0,5 l olajat beteszünk a fagyasztóba.

Citrom krémhez a citromlevet a fehér csokoládéval felolvasztjuk, majd ugyan ezt tesszük a beáztatott lapzselatinnal és vízzel.

Az olvasztott zselatint hozzáadjuk az olvasztott csokoládés keverékhez, majd a tejszínnel hőkiegyenlítést végzünk.

Hűtőben hagyjuk kihűlni és majd felferjük, habzsákba töltjük.

Crumblehoz mindent egybe gyúrunk, majd 170 fokos sütőben aranybarnára sütjük.

Citromkaviárhoz a citromlevet felmelegítjük, agar-agar a cukorral összekeverjük, zselatinport vízzel elkeverjük, forraljuk 1 percig majd, kicsit hagyjuk hűlni, és olajba csepegtetjük.