Tálalás: **6 főre**

Előkészítés: **60 perc**

Elkészítés: **40 perc**

Kohári Éva

MÉTERESKALÁCS TORTA GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Ha húsvét, akkor métereskalács. Ez nálunk éppen olyan hagyomány, mint karácsonykor a bejgli. A méteres süteményt a színei és a tészta puhasága teszi ellenállhatatlanná és mindenki számára vonzóvá. A klasszikus verzió tésztáját őzgerincformában sütjük: egy rúd sárga és egy rúd barna piskótát. Ezeket szeleteljük fel, és váltakozva ragasztjuk össze a rózsaszín krémmel, majd öntjük le csokimázzal. A szépség trükkje a szeletelésben rejlik, attól lesz „csíkos", ha a kész sütemény szeleteit ferdén vágjuk. Ha egy kicsit ünnepi köntöst szeretnénk kölcsönözni ennek a hagyományos verziónak, akkor készíthetünk belőle tortát. Egészen halkan jegyzem meg, hogy a torta variáció még egyszerűbb, mint a hagyományos. Amint a tortát felvágjuk, már elő is bukkannak a méteres csábító csíkjai és színei.

HOZZÁVALÓK A SÁRGA PISKÓTÁHOZ

4 db tojás
150 g cukor
250 g rizsliszt
6 g sütőpor
1 dl Auchan étolaj
1 dl forróvíz

HOZZÁVALÓK A KAKAÓS PISKÓTÁHOZ

4 db tojás
150 g cukor
220 g rizsliszt
30 g holland kakaó
6 g sütőpor
1 dl Auchan étolaj
1 dl forróvíz

HOZZÁVALÓK A PUNCSOS KRÉMHEZ

4 csomag gluténmentes puncs pudingpor
1 liter Auchan bio rizs ital
350 g Auchan margarin
200 g Auchan porcukor
200 ml növényi tejszín

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

100 g glutén- és tejmentes étcsokoládé
1 evőkanál Auchan étolaj

ALLERGÉNEK

1. A piskótákhoz a tojások sárgáját és fehérjét válasszuk szét, a fehérjét verjük kemény habbá.
2. A sárgáját keverjük habosra a cukorral és fokozatosan csurgassuk keverés közben hozzá az olajat és a forró vizet.
3. Adjuk hozzá a lisztet, a sütőport (a barna piskótánál a kakaót), és keverjük alaposan össze.
4. Lazítsuk a piskótamasszát a felvert tojáshabbal.
5. Egy 24 cm-es kapcsos tortaforma aljába tegyünk sütőpapírt (az oldalára ne tegyünk papírt), simítsuk bele a nyers tésztát, és 180 fokra előmelegített sütőben 30-40 perc alatt süssük készre. Nagyon fontos, hogy 30 perc után végezzünk tűpróbát, mert minden sütő másképp süt!

6. A kakaós piskótát teljesen hasonló módon készítsük el.

7. A krémhez a pudingporokat keverjük csomómentesre a tejjel, és főzzük keményre, majd alaposan hűtsük le.

8. A margarint érdemes a sütés előtt már kivenni a hűtőből, hogy szobahőmérsékletű legyen, így könnyebb habosra keverni a porcukorral. Keverjük jó habosra a margarint és a porcukrot, majd tegyük hozzá a pudingot. Verjük ismét habosra és öntsük hozzá a folyékony tejszínt, majd nagy fokozaton keverjük még 1-2 percet.

9. A lehűtött piskótákat vágjuk félbe, és töltsük meg a tortát.

10. A krémet igyekezzünk úgy elosztani, hogy a torta töltéséhez 3 réteg szükséges, és ez kerül a tetejére és vékonyan az oldalra is. Alulra kerüljön egy barna piskóta, erre jön egy adag krém, sárga piskóta, krém, barna lap, krém és fedjük be az utolsó sárga piskótával. Vonjuk be a maradék krémmel a torta tetejét és oldalát.

11. Tegyük a tortát a hűtőbe pár órára.

12. A csokoládét olvasszuk fel vízgőz felett (vagy esetleg mikróban), keverjük hozzá az olajat, és díszítsük ízlés szerint a tortát. Én a csokicsurgatással kezdtem, majd a tetejére simítottam az olvasztott csokit. Ha maradt egy kevés krémünk, díszíthetjük vele a torta tetejét.

13. A tortát jól lehűtve tálaljuk.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!