Tálalás: **6 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **50 perc**

Havas Dóra

MÉZESKALÁCS-TORTA

Jancsi és Juliska kedvenc álom havi desszertje, ami nem csak isteni finom, de egészen különleges szintre emeli az ünnepi mézeskalács mániát. Ha egy szóval kéne jellemezni az ízét, akkor annyit mondanánk, hogy maga a tömény karácsony. Ez az a desszert, amit akkor sem tudsz abbahagyni, amikor már minden másnak csak a morzsája maradt az asztalon. Jelige: „Csak még egy kicsit…"

HOZZÁVALÓK

35 dkg liszt
30 dkg finomítatlan barnacukor
2 teáskanál őrölt gyömbér
2 teáskanál őrölt fahéj
1 teáskanál őrölt szegfűszeg
fél teáskanál őrölt szegfűbors
negyed teáskanál szerencsendió
1 teáskanál sütőpor
1 evőkanál szódabikarbóna
fél teáskanál só
3 db tojás
2 evőkanál méz
20 dkg vaj
2 dl 1,5 % -os tej
1 teáskanál vanília kivonat
1 db citrom reszelt héj
3 evőkanál kandírozott narancshéj, citromhéj
és gyömbér vegyesen

A KRÉMHEZ

25 dkg mascarpone
10 dkg porcukor
25 dkg natúr krémsajt
2-3 evőkanál sűrű görög joghurt
1 db narancs héja

ALLERGÉNEK

1. A száraz alapanyagokat (liszt, cukor, fűszerek, só, sütőpor, reszelt citrom héja és szódabikarbóna) összekeverjük.

2. Hozzáadjuk a vajat és összedolgozzuk, majd egyenként a tojásokat is a masszához adjuk és jól kikeverjük.

3. Ezután hozzáadjuk a mézet, a tejet, és a vaníliát és simára keverjük – egy lágy, krémes masszát kapunk.

4 A kandírozott narancsot, citromot és gyömbért csak a végén keverjük hozzá.

5 A masszát kettéosztjuk és két tapadásmentes tortaformába simítjuk. 180 fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt készre sütjük. Ha megszúrjuk és a tészta nem tapad a fogpiszkálóra, kivesszük a sütőből és a formában hagyjuk kihűlni.

6 Ha kihűlt, a lapokat kettévágjuk, hogy 4 egyforma tortalapot kapjunk.

7 A krémhez habosra keverjük a mascarponét a porcukorral és a krémsajttal.

8 Majd hozzákeverjük a görög joghurtot és a (kezeletlen) narancs reszelt héját.

9 A krém egy részével megkenjük az első tortalapot (kb. ugyanolyan vastag legyen a krém réteg, mint maga a tortalap), majd erre rátesszük a másodikat, ezt is megkenjük és ugyanígy járunk el a harmadik adag tortalappal és krémmel is.

10 A maradék krémmel bevonjuk a tortát és szeletelés előtt jól lehűtjük (legalább 2 órát hűtsük). Akár egész éjszakára is a hűtőbe tehetjük a megkent tortát, de ebben az esetben csak tálalás előtt vonjuk be krémmel, különben a külső réteg krém kiszárad.

11 Tálaláskor meghinthetjük őrölt fahéjjal.

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