

## Háziasszonyoknak

# Epres túrótorta - sütés nélkül

### Hozzávalók:

80 dkg eper

1,5 tasak (15 g) instant zselatin

1,5-2 dl édeskes vermut (gyerekek esetében helyettesíthető más folyadékkal)

15-18 db babapiskóta

50 dkg tehéntúró

15 dkg porcukor

1 db citrom

5 dl habtejszín

2 tasak vaníliás cukor

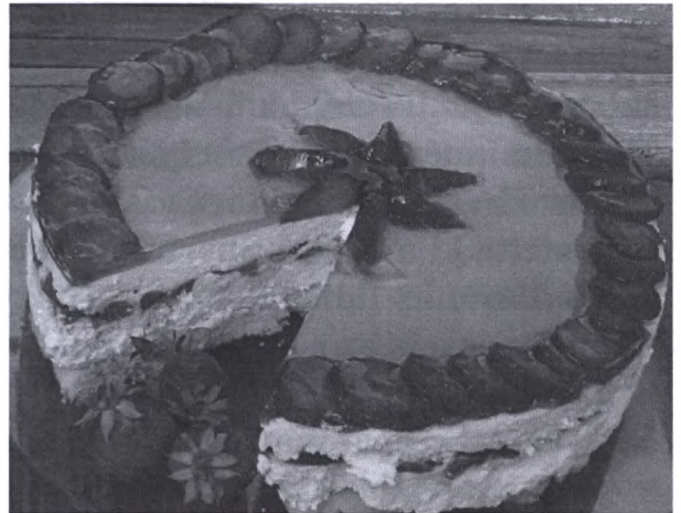
1 tasak piros tortabevonó zselé

### Elkészítés:

Az eper 1/3 részét, a legszebb szemeket félretesszük a díszítéshez, a többit megmossuk, lecsepegtetjük, szárukat kitörjük, az eperszemek nagyságától függően félbe-, negyedbe vágjuk.

A vermutot mélytányérba öntjük, beleforgatjuk a babapiskótákat, és egy 26 cm átmérőjű kapcsos tortaforma aljára fektetjük - némelyiket eltörjük, hogy "hézagmentesen" kitölthessük a formát.

A túrót szitán áttörjük, hogy minél finomabb krémet kapjunk, hozzáadunk 15 dkg porcukrot, belereszeljük a forró, folyó víz alatt megsikált citrom héját, és hozzászűrjük a citrom kinyomott levét, jól elkeverjük. A tejszín kemény habbá verjük a vaníliás cukorral.



A zselatint felolvasztjuk, gyors mozdulatokkal a túrókrémhez keverjük, végül kanalanként hozzáadjuk a tejszínhabot.

A krém felét a babapiskóták tetejére simítjuk, belenyomkodjuk az eperdarabokat, bevonjuk a maradék krémmel, fóliával betakarjuk, és 5 órára a hűtőbe tesszük (még jobb, ha előző este elkészítjük).

Tálalás előtt legalább 1 órával megmossuk, megtörölgetjük és megtisztítjuk a félretett eperszemeket. Kettőt vékony gerezdekre, a többit vékony karkákra vágjuk, és megdíszítjük velük a torta tetejét.

A tasakon olvasható utasítás szerint elkészítjük a tortazselét, kanalanként a torta tetejére öntjük, és dermedésig (legalább fél óráig) hidegre tesszük.