

Τούρτα μανταρίνι

Συντάκτης: Administrator

Συνταγή γλυκού: Τούρτα μανταρίνι

Για το παντεσπάνι

5 αυγά
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 >> αλεύρι και 3 κουταλιές επιπλέον
2 κουταλάκια baking powder

Για το σιρόπι

1 ½ ποτήρι χυμό μανταρινιού
1 ½ ποτήρι ζάχαρη

Για την κρέμα

3 ποτήρια νερό
½ ποτήρι ζάχαρη
1 ποτήρι χυμό μανταρινιού
7 κουταλιές κορν φλάουερ
2 φλούδες μανταρίνι

Για την κάλυψη

Σαντιγί GARNI ή σαντιγί που θα κάνουμε μόνοι μας χτυπώντας στο μίξερ μια κρέμα γάλακτος 500 ml (κατά προτίμηση πράσινη φυτική) με κάτι λιγότερο από ένα ποτήρι ζάχαρη άχνη.

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε το παντεσπάνι χτυπώντας πρώτα τα αυγά με την ζάχαρη στο μίξερ. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά. Ψήνουμε σε ταψί 28-30 εκ. σε μέτριο φούρνο περίπου μισή ώρα ή μέχρι να ροδίσει. Μόλις κρυώσει το χωρίζουμε στη μέση και τοποθετούμε το ένα κομμάτι σε μια μεγάλη πιατέλα που θα χτίσουμε την τούρτα μας. Ρίχνουμε το μισό από το σιρόπι που ετοιμάσαμε βράζοντας το χυμό μανταρίνι και την ζάχαρη για 10` περίπου. Για την κρέμα βράζουμε το νερό με την ζάχαρη και τις φλούδες μανταρινιού. Προσθέτουμε το χυμό μανταρίνι και το κορν φλάουερ. Μόλις πάρει 2-3 βράσεις κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει. Όταν κρυώσει η κρέμα την στρώνουμε στο παντεσπάνι. Τοποθετούμε και το άλλο μισό παντεσπάνι και ρίχνουμε το υπόλοιπο σιρόπι. Καλύπτομε με

Τούρτα μανταρίνι

Συντάκτης: Administrator

σαντιγί και στολίζουμε ανάλογα με τα γούστα μας (συνήθως με τις φλούδες μανταρίνι που χρησιμοποιήσαμε και τριμμένο καβουρδισμένο αμύγδαλο).

Είναι μια υπέροχη, ελαφριά χειμωνιάτικη τούρτα δοκιμάστε τη.