

# Vaníliás - almás torta Nutella<sup>®</sup>-val

Közepes

4 h 55 minimum



## Hozzávalók

### 18 adaghoz

3 tojássárgája  
100g cukor  
250g tej  
300g tejszín  
2 vaníliarúd  
16 g lapzselatin  
18 babapiskóta  
450g alma  
270g Nutella<sup>®</sup>

## Lépések:



1

Áztassunk 8g lapzselatint egy kis hideg vízbe, amíg meg nem puhul.

Vágjuk az almákat apró kockákra.

Egy edénybe tegyük bele az almákat, 30g kristálycukrot, 2 kanál vizet és főzzük őket 10 percig.



2

Préseljük ki a vizet a lapzselatinból, majd adjuk hozzá az almás keverékhez.

Kavargassuk, amíg a zselatin fel nem oldódik.

Osszuk szét a szirupos almát kis téglatest mintázatú szilikonos formában és tegyük be a mélyhűtőbe.



**3**

Áztassunk 8g lapzselatint egy kis hideg vízbe, amíg meg nem puhul.

Tegyünk 50g tejszínt, a tejet és a vanília magokat egy nagy lábasba és óvatosan, majdnem forrás pontig melegítsük.

Ez idő alatt egy nagy edényben verjük fel a tojássárgákat és 75g cukrot.

Fokozatosan öntsük a meleg tejes keveréket a cukros keverékre, folyamatos kavargatás mellett.



**4**

Öntsük a keveréket vissza a lábasba.

Melegítsük fel óvatosan, fakanállal kevergessük, amíg a tészta besűrűsödik, de még nem csomós.

Zárjuk el a gázt.

Préseljük ki a vizet a lapzselatinból, majd adjuk hozzá a tejszínes keverékhez, és kevergessük amíg a zselatin fel nem oldódik.

Tegyük félre.

A maradék tejszínt habosítsuk fel, és a tejszínhabot adjuk hozzá a tésztához.



**5**

Öntsük a karácsonyi fatörzs forma feléig a tésztát.

Helyezzük rá az almás téglatesteket.

Öntsük rá a maradék vaníliás masszát.



**6**

Végül helyezzük rá a babapiskótákat és tegyük a mélyhűtőbe legalább 4 órára.



**7**

Szedjük ki a fatörzset a formából, tegyük egy tálra és tálalás előtt legalább egy órára tegyük be a hűtőbe.

Tálalás előtt töltsünk meg egy habzsákot Nutella®-val és dekoráljuk a karácsonyi fatörzset.