

Kölestorta-variációk

Kétféle torta készült a köles alapfőzetből és egy kóstoló kivételével sikert aratott, ami jóval túlszárnyalta a reményeinket!

Mivel maga a köles alap, illetve a kész torták nem igazán „erőteljes” ízűek, igyekeztünk egy édesebb, gyümölcsösebb és egy fanyarabb, töményebb változatot készíteni. Így az első változat barackos volt, a másik meggyes-mákos.

Elsőként elkészült a közös **köles alapfőzet**- a teljes adagban:

- 290 g hántolt köles
- 1100 ml tej
- 1 vaníliarúd kikapart belseje
- 5 g só
- 260 g cukor
- 60 g vaj
- 1 citrom lereszelt héja

Ebből mi most csak a harmadát készítettük el, mert csak a mini formákat használtuk.

A hántolt kölest alaposan átmostuk forró vízzel, majd folyamatos keverés mellett puhára főztük a tejjel, a sóval és a vaníliarúd kikapart belsejével. Amint puhára főtt (kb. 15 perc alatt), levettük a tűzről és hozzáadtuk a cukrot, a vajat és a reszelt citromhéjat.

Ha valakit zavar, hogy köles-főzetben láthatók, érezhetők a kölesszemek, össze lehet turmixolni, amint egy kicsit kihűlt.

Az eredeti recept szerint kb. 2/3 részből a köles-piskóta, 1/3 részből a töltelék lesz, mi viszont elharmadoltuk, mert a csak vékony piskótát szerettünk volna, viszont a meggyes-mákos köles-tortához is szükséges volt az alapfőzet.

A barackos torta töltelékét (a teljes adagból 500 g lenne) alufóliával letakarva félretettük, hogy kihűljön.

A **köles-piskóthoz** – teljes adag esetén:

- 960 g lefőzött köles alap
- 3 egész tojás
- 30 g mandulaliszt
- 70 g őrölt lenmag vagy lenmagpehely
- 60 g áttört túró

A maradék lefőtt, meleg, de már nem forró köles alaphoz hozzáadtuk a túrót, a mandulalisztet és a lenmagpehelyt, végül az egész tojásokat. Alaposan összekevertük és szilikonformában megsütöttük. (Az eredeti recept szilikonos sütőpapírt ír két rétegbe, de nekünk gond nélkül kijött a szilikonformából.) 180°-ra előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sütöttük, majd azonnal kivettük a sütőformából és teljesen kihűtöttük.

Ezzel együtt megsütöttük a **meggyes-mákos tortát** is.

A felhasznált recept szerinti hozzávalók:

- 200 g köles
- 200 g teljes őrlésű búzaliszt (frissen őrölt)
- 60 g barnacukor

60 g méz
100 g darált mák
1 marék mazsola
5 dl víz a köles megfőzéséhez
2 dl víz a tésztához
fahéj, citromhéj, narancshéj, fél citrom leve

A köles-alapfőzet a fentiek szerint készült el, majd hozzáadtuk a lisztet, a mézet, aszalt meggyet. (Legközelebb narancsosat fogunk készíteni, abba kerül majd narancs- és citromhéj.) A sütés félidejében (15 perc elteltével) megkentük lekvárral (most meggy-, legközelebb narancslekvárral).

A barackos krémhez – teljes adag esetén:

500 g langyosra hűlt köles alap
100 g darabolt sárgabarackkonzerv
50 g sárgabaracköntet vagy sárgabarackdzsem
150 g felvert tejszínhab
20 g zselatin

A félretett és langyosra lehűtött köles-alaphoz hozzákevertük a feldarabolt sárgabarackkonzervet, a sárgabaracköntet (a gyümölcsből jóval többet tettünk bele, mint az eredeti receptben szerepelt), majd a felvert tejszínhabbal fellazítottuk. A zselatint – típusától függően – kell előkészíteni, hozzáadni.



Egy mini-kuglóf szilikonformába beleöntöttük a kissé folyós köles-krémet beleöntjük, a piskótát ráillesztettük és az egészet betettük a hűtőbe (legalább 2 órát kell hűteni).

Az eredeti recept a díszítéshez étcsokoládét, sárgabarackdzsemet és sárgabarackokat ír, mi a gyümölcsöt egy kis lével összeturmixoltunk és azzal öntöttük le az egész tortát, hogy mindenhova jusson öntet szeleteléskor.



A meggyes-mákos nem volt valami mutatós, úgyhogy kicsit „kidíszítettük”:



Felhasznált irodalom:

- http://www.nosalty.hu/kecskemeti_barackos_kolestorta_recept_58107
- http://www.hazipatika.com/services/recipe/listrec/Gyumolcsos_kolestorta?rid=155
- <http://www.karcagiizorzokklubja.hu/kolestorta-az-izorzoktol/>
- http://rongybabakonyha.blogspot.com/2011/01/makos-kolestorta_19.html
- <http://www.tutireceptek.hu/makos-koles-torta-maris-modra>