


## *Rózsaszín elefánt torták*

*Csokoládés piskóta vaníliás vajos krémmel*

**Sage**

## Hozzávalók a nagyobb elefánt tortára

 Előkészület: 4 óra / sütés: 35 perc

 10–12 adag

### Torta

400 g kockára vágott puha vaj  
400 g kristálycukor  
1 teáskanál vanília kivonat  
6 tojás, fontos, hogy szobahőmérsékletű legyen  
540 g liszt (sütőporral)  
60 g kakaó  
320 ml tej

### Vajas krém

600 g puha vaj  
1 vaníliarúd, magokat külön  
3 csésze porcukor  
2 evőkanál tej

### Díszítés

2 x 500 g fehér fondant  
Rózsaszín étkezési színezék  
Fekete étkezési színezék  
Kóla ízű édes rudak (farok)  
Gyümölcszalagok (ormány)  
Porcukor meghintésre  
1 hurkapálca (agyarak)

### Tippek:

- Az agyarakat készítse el előző nap és hagyja éjszaka kiszáradni (lásd a „Fondánt készítés” részt, 1 és 2 lépés).
- Rajzolja át a sablont sütőpapírra, majd vágja ki.
- Ha mindkét elefántot elkészíti, vonja össze a mennyiséget.

## Hozzávalók a kisebb elefánt tortára

 Előkészület: 2 óra / sütés: 35–40 perc

 4–5 adag

### Torta

200 g kockára vágott puha vaj  
200 g kristálycukor  
1 teáskanál vanília kivonat  
3 tojás, fontos, hogy szobahőmérsékletű legyen  
300 g liszt (sütőporral)  
30 g kakaó  
160 ml tej

### Vajas krém

300 g puha vaj  
1 vaníliarúd, magokat külön  
1,5 csésze porcukor  
1 evőkanál tej

### Díszítés

1 x 500 g fehér fondant  
Rózsaszín étkezési színezék  
Fekete étkezési színezék  
Kóla ízű édes rudak (farok)  
Gyümölcszalagok (ormány)  
Porcukor meghintésre  
1 hurkapálca (agyarak)

### Tippek:

- Az agyarakat készítse el előző nap és hagyja éjszaka kiszáradni (lásd a „Fondánt készítés” részt, 1 és 2 lépés).
- Rajzolja át a sablont sütőpapírra, majd vágja ki.
- Ha mindkét elefántot elkészíti, vonja össze a mennyiséget.

# A torták sütése

A nagy elefánt sütéséhez szükség lesz:



2 db 23 cm kerek  
sütőforma



1 db 20 cm szögletes  
sütőforma



2 x 15 cm kerek  
sütőforma



1 x kenyérsütő forma  
(4 csésére)

A kis elefánt sütéséhez szükség lesz:

1. A sütőt melegítse elő 180 °C-ra (a légkeverős sütőt csak 160 °C-ra).
2. A tortaformákat kenje ki és bélelje ki sőtőpapírral.
3. A turmixgépbe helyezze bele a vaját és a cukrot. Válassza ki az 5. sebességet, és keverje lapos spatulával, amíg a keverék könnyű és habos lesz.
4. Csökkentse a sebességet 4. fokozatra. Adja hozzá a vaníliarudat magokkal. Fokozatosan egyenként adja hozzá tojásokat; mielőtt hozzáadja a következő tojást, győződjön meg róla, hogy az előző tojás megfelelően bedolgozódott a tésztába.
5. Külön tálban keverje össze a kakaót és a lisztet.
6. Csökkentse a sebességet a 2. fokozatra és fokozatosan lassan adja hozzá a kakaós-lisztes keveréket és a tejet; keverje, míg a tészta sima nem lesz. Legyen óvatos, hogy ne keverje túl sokáig.
7. A tésztát ossza szét a formákba és simítsa el.
8. Süsse 30–35 percig, ha a tészta nem ragad a bedugott hurkapálcikára, akkor már kész. A sült tortát hagyja kb. 10 percig pihenni a formában, majd helyezze fémrácsra.

## Vajas krém

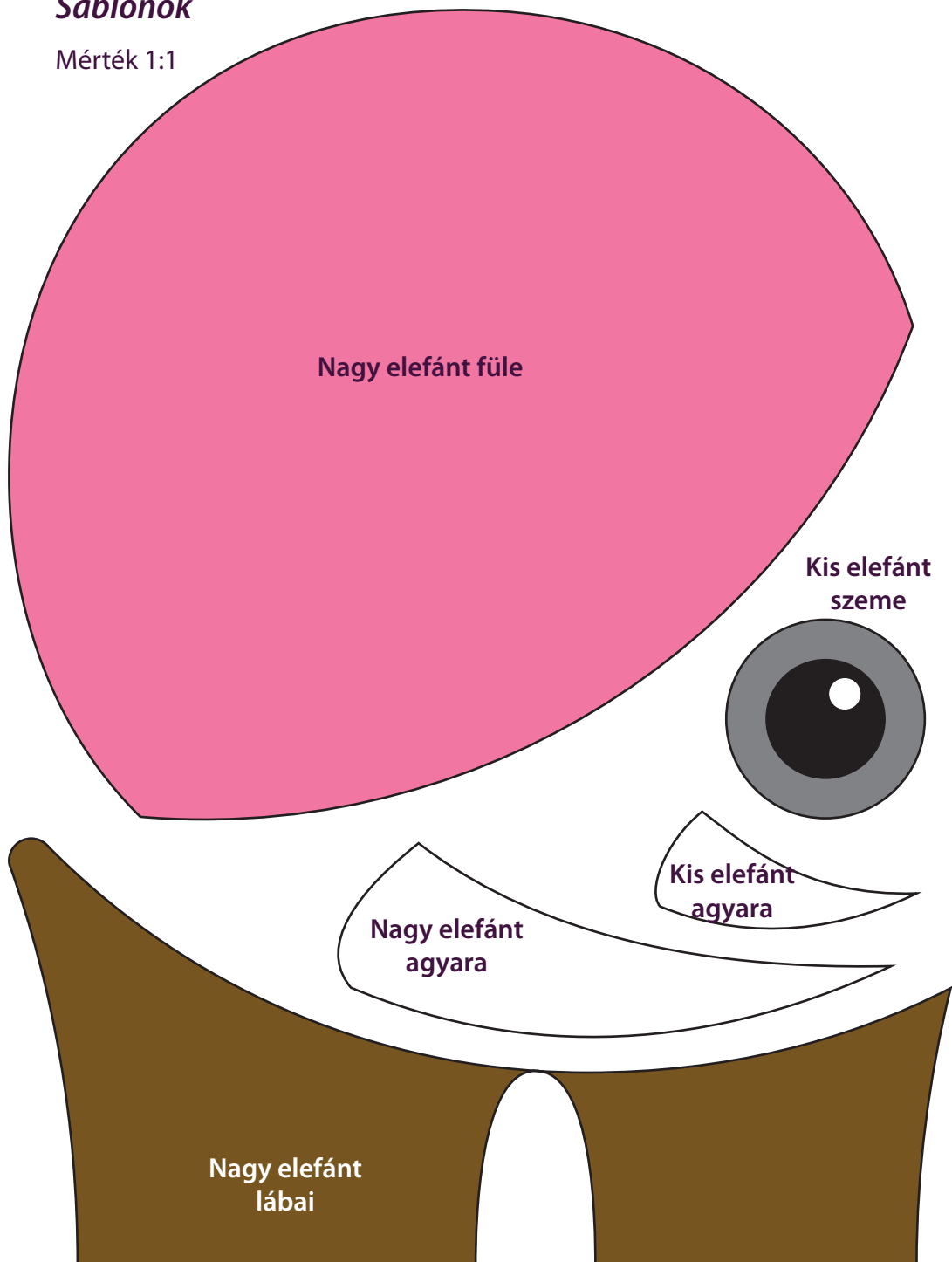
1. Keverje a vaját lapos spatulával az 5. sebességen, amíg a vaj megfehéredik.
2. Csökkentse a sebességet 3. fokozatra, adja hozzá a porcukrot, tejet, vaját, és keverje, amíg összeáll a vajjal.
3. Növelje a sebességet az 5. fokozatra és keverje további 5 percig, amíg a krém nem lesz világos és habos.

## Fondant készítése

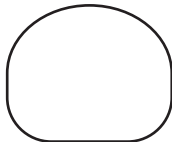
1. Csomagolja ki a fondant-ot. Dolgozza meg kézzel, amíg nem puhul meg és nem lesz rugalmas.
2. Vágjon le egy részt (kb. teniszlabda nagyságút) az agyarakra. A sablon szerint formázza meg az agyarakat. Minden agyar közepébe szúrjon hurkapálcát. Hagyja éjszaka kiszáradni.
3. Nyújtsa ki a fondant-ot kb 0,5 cm vastagságra. A szem sablon szerint vágja ki a fehér karikát. Az ujj sablon szerint vágja ki a két ujjat.
4. Színezzé be a fondant-ot fekete színezékkel, hogy sötétkefe fondant-ot kapjon. Nyújtsa ki a fondant kb 0,5 cm vastagságra. A szem sablon szerint vágja ki a sötétkefe karikát.
5. Adjon hozzá még fekete színezéket, hogy a sötétkefe fondant fekete legyen. Nyújtsa ki a fondant-ot kb 0,5 cm vastagságra. A szem sablon szerint vágja ki a fekete karikát.
6. Egy ecsettel enyhén nedvesítse meg a fekete karika alját, és nyomja bele a sötétkefe karikába, hogy csatlakozzon hozzá. Aztán hasonló módon nyomja a fehér karikát a fekete karikára.
7. A fennmaradó fondant közepébe csináljon egy kis lyukat, és öntsön bele néhány csepp rózsaszín élelmiszer színezéket. A munkafelületet szórja meg porcukorral, a fondant-ot dolgozza meg kézzel, amíg nem lesz egyenletesen rózsaszín. Szükség szerint több vagy kevesebb színezéket használjon.

# Sablonok

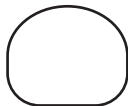
Mérték 1:1



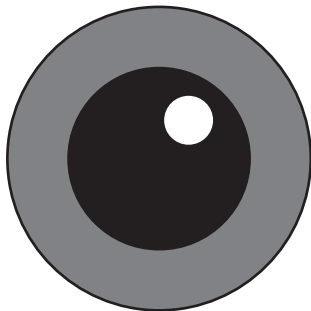
Nagy elefánt  
ujja



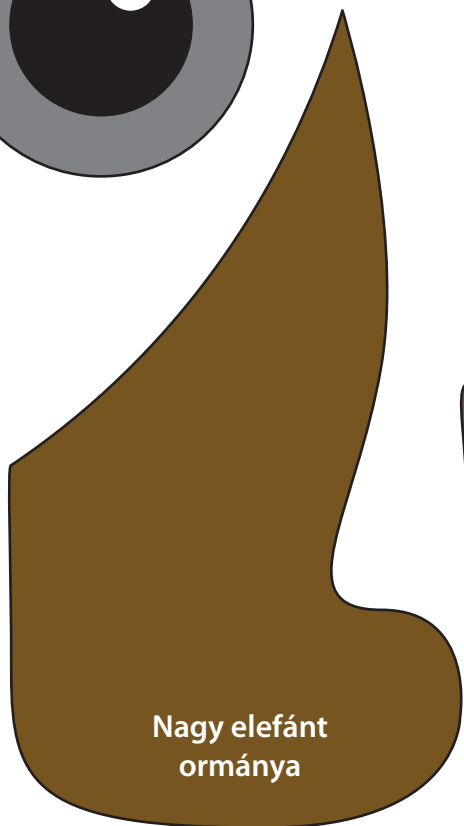
Kis elefánt  
ujja



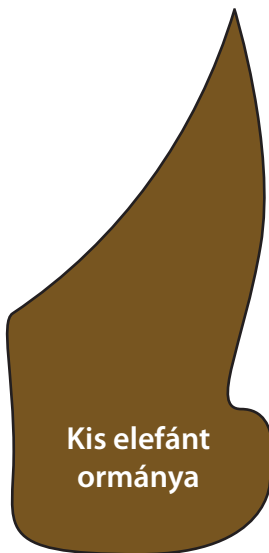
A nagy elefánt  
szeme



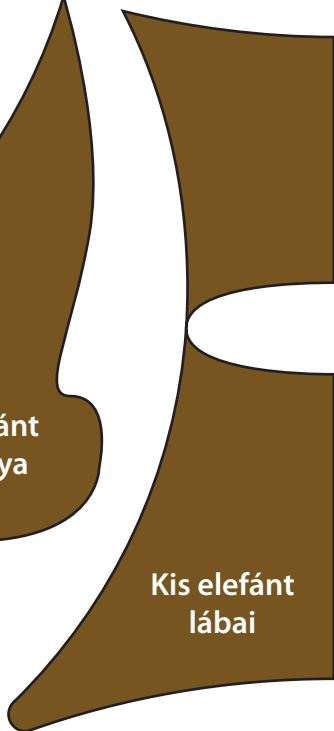
Kis elefánt füle



Nagy elefánt  
ormánya



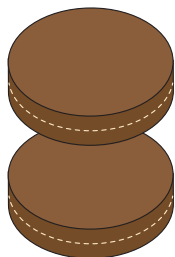
Kis elefánt  
ormánya



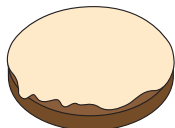
Kis elefánt  
lábai

# A torta összeállítása (nagy elefánt)

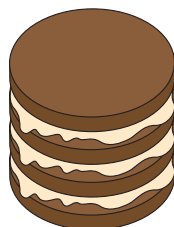
Tegyen sütőpapírt a deszkára és azon dolgozzon.



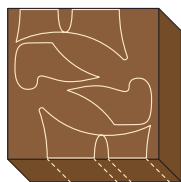
1. A kerek piskótákat vágja félbe - lásd a képet. Ha a piskóta felülete nem sima, kenyérgéssel vágja le az egyenetlenségeket.



2. Kenje meg a piskótákat vajos krémmel 3 rétegben.



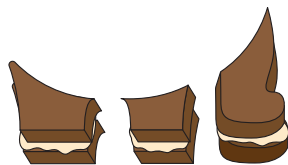
3. Rakja a piskótákat egymásra - lásd a képet - ez lesz a nagy elefánt teste.



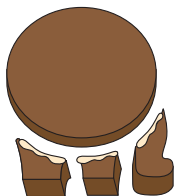
4. A szögletes piskótából sablon segítségével vágja ki a lábakat és az ormányt.



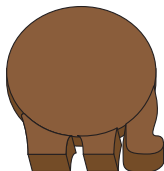
5. Kenje meg a piskótákat vajos krémmel. Rakja össze úgy, hogy az egyes részek jól illeszkedjenek egymáshoz - lásd a képet.



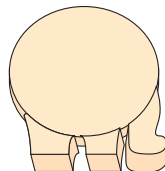
6. Állítsa össze két rétegben.



7. A vajos krém segítségével csatolja a lábakat és az ormányt az elefánt testéhez.



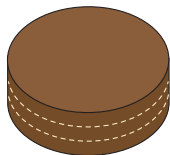
8. Győződjön meg róla, hogy minden rész helyesen rögzítve van a testhez.



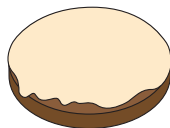
9. Az összerakott testet kenje meg vajos krémmel. Egyenesítse ki a széleket. Tegye a hűtőbe kb. 35 percre.

# A torta összeállítása (kis elefánt)

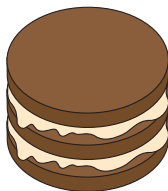
Tegyen sütőpapírt a deszkára és azon dolgozzon.



1. A kerek piskótákat vágja szét kétszer - lásd a képet.



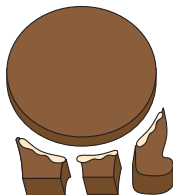
2. Kenje meg a piskótákat vajás krémmel 2 rétegben.



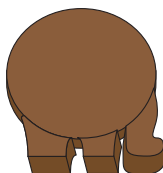
3. Rakja a piskótákat egymásra - lásd a képet - ez lesz a kis elefánt teste.



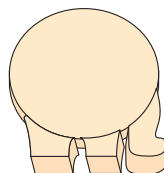
4. A szögletes piskótából sablon segítségével vágja ki a lábakat és az ormányt.



5. A vajás krém segítségével csatolja a lábakat és az ormányt az elefánt testéhez.



6. Győződjön meg róla, hogy minden rész helyesen rögzítve van a testhez.



7. Az összerakott testet kenje meg vajás krémmel. Egyenesítse ki a széleket. Tegye a hűtőbe kb. 35 percre.

---

## A fondant elhelyezése és a torták befejezése

1. A munkadeszkat vagy a sütőpapírt szórja meg porcukorral.
2. Fül: nyújtsa ki a fondant-ot kb 0,5 cm vastagságra. A sablon segítségével vágja ki a fület. Tegye félre.
3. A fondant elhelyezése: nyújtsa ki a rózsaszín fondant-ot kb 0,5–0,75 cm vastagságra, nyújtsa ki egy nagy kört, kb. 8 cm-el nagyobbat, mint a torta.
4. Vegye ki a tortát a hűtőből. A nyújtófát szórja meg porcukorral. Óvatosan vigye fel a fondant-ot a nyújtófára. A nyújtófát a fondant-tal helyezze a torta egyik végére és a másik vége felé haladva helyezze fel a fondant-ot a torta egész felületére.
5. A torta közepétől a széle felé simítsa ki a fondant-ot, hogy a felesleges levegő távozzon. Figyeljen oda az oldalakra és az ormány és lábak körülöttei helyekre is. A felesleges fondant-ot vágja le.
6. Egy ecsettel enyhén nedvesítse meg az összeállított szem alját és helyezze a tortára.
7. Készítse el a nyílásokat az agyarakra és a farokra, sablonként az első oldalon lévő kép szolgálhat. Helyezze be az agyarakat és a farkat. Az ormányt díszítse fel gyümölcsszalagokkal.
8. Egy ecsettel enyhén nedvesítse meg az ujjak alját és helyezze a tortára.



*the Scraper Mixer Pro™*

[www.sagehu.hu](http://www.sagehu.hu)

**Vevőszolgálat:**  
[info@fasthungary.hu](mailto:info@fasthungary.hu)

**Sage**