

Τούρτα μανταρινιού (Καίτη Μαντζαρίδου)

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Ετοιμάζουμε ένα παντεσπάνι, όπως περιγράφεται στη συνταγή «τούρτα με ανανά». Κόβουμε το παντεσπάνι σε 2 οριζόντιους δίσκους. Χρησιμοποιούμε μόνο τον ένα. Τον άλλο δίσκο τον βάζουμε στην κατάψυξη. Έτσι θα τον έχουμε έτοιμο για μια άλλη τούρτα μανταρίνι.



Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τον χυμό του φρούτου και το νερό, να πάρουν μια βράση. Στο μεταξύ διαλύουμε το κορν φλάουρ σε λίγο κρύο νερό. Μόλις βράσει το μείγμα στην κατσαρόλα, ρίχνουμε το κορν φλάουρ ανακατώνοντας συνέχεια. Στο τέλος προσθέτουμε τη ζάχαρη. Βάζουμε τον δίσκο της βάσης σε πιατέλα και τον κλείνουμε με μια στεφάνη φόρμας Νο 28. Ραντίζουμε τη βάση με χυμό μανταρινιού και πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένη φλούδα από το ίδιο φρούτο. Χύνουμε εκεί μέσα την κρέμα που ετοιμάσαμε. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο. Πριν το σερβίρουμε, το καλύπτουμε ή με καβουρντισμένα αμύγδαλα, ή με ροζέτες από φυτική κρέμα σαντιγύ, ή με μανταρίνια από γλυκό του κουταλιού.

Κρέμα:

- 4,5 ποτήρια χυμός μανταρινιού
- 1 ποτήρι νερό
- 12 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 1 κουτί κορν φλάουρ (200 γρ.)
- 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένη φλούδα μανταρινιού

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immb/54490/>