

## FEHÉR AKÁCVIRÁG (ROBINIA) TORTA

### Hozzávalók

12-15 akácvirág fürt, csak a szirmokat szedjük le  
1 dl hámozott mandula, vagy pisztácia, vagy mindkettő keveréke  
3 tojás  
1 ¾ dl cukor  
1 evk méz (lehetőleg akác)  
100 g vaj, olvasztott  
2 evk tejföl  
1 tsk sütőpor  
3 ½ dl liszt, átszitálva  
¾ dl kukoricakeményítő átszitálva  
¼ tsk só  
1 evőkanál narancsvirágvíz / rózsavíz / 1 narancs vagy citrom héja reszelve

Sütő hőmérséklete

180 C

### **Elkészítési mód**

1. Törjük, vagy daráljuk meg a mandulát és a pisztáciát, zsemlemorzsa szerűre.
2. Egy nagy tálban keverjük habosra a tojást és a cukrot.
3. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a kukoricakeményítőt, a sót és a sütőport.
4. Adjuk hozzá a mandula-pisztácia keveréket és keverjük össze a tojásos cukorral.
5. Keverjük bele a vaját, a narancs-/rózsavizet, vagy a reszelt narancs/citrom héját, amézet és a tejfölt. Jól keverjük össze.
6. Öntsük bele a virágszirmokat, és óvatosan keverjük össze.
7. Vajazzunk ki egy tortaformát, és öntsük bele a masszát.
8. Süssük előmelegített sütőben kb. 30 percig.
9. Majd hagyjuk kihűlni rácson kb. 10 percig, utána vegyük ki a formából.
10. Díszítsük az egészet akácvirággal és ízlés szerint porcukorral.

## **AKÁCVIRÁG SZÖRP**

### **Hozzávalók**

5 dl száráról lecsipegetett fehér akácvirág  
5 dl víz  
5 dl cukor  
½ nagyobb citrom, héjastól, megmosva, 3-4 részre darabolva  
5 – 10 g citromsav

### **Elkészítési mód**

1. A cukrot a vízzel felforraljuk, és 10 percig rotyogtatjuk.
2. Levesszük a tűzhelyről, és belecsavarjuk a citromdarabok levét, majd a darabokat is beletesszük, valamint a citromsavat is.
3. Hozzáadjuk a lecsipegetett akácvirágot. Óvatosan összekeverjük.
4. Hűvösebb helyen hagyjuk állni 4 – 5 napig, közben napjában egyszer átkavarjuk. Az áztatástól szép, mályvás színe lesz a szörpnek.
5. Ezután leszűrjük és üvegekbe töltjük.

### **Megjegyzés**

1. Ezekkel az arányokkal készíthetünk orgona, bodza, ibolya, vagy levendula szörpöt is!