

## Kraljevska torta od jagoda

 Zahtevno

### Za kalup sa štupaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće  
papir za pečenje

### Mešeno testo:

100 g pšeničnog brašna  
na vrh noža Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
50 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
50 g mekog margarina ili maslaca

### Biskvitno testo:

3 jaja  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
100 g pšeničnog brašna  
1 ravna kašičica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
50 g na listiće seckanog badema

### Nadev od jagoda:

300 g jagoda  
2 kašike suvog vina  
1 kesica Dr. Oetker vanilin šećera  
1 kesica Dr. Oetker crvenog preliva za torte

### Ricotta-jagoda krem:

300 g jagoda  
250 g Ricotta sira  
50 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
½ rendane kore limuna  
400 g hladne slatke pavlake  
8 lista Dr. Oetker belog želatina



**Za ukrašavanje:**

20 jednakih jagoda

50 g na listiće seckanog badema

**Pripremite:** Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa sa štupaljkom.

**Mešeno testo:** Prosejte brašno sa praškom za pecivo u činiju za mućenje. Dodajte preostale sastojke i sve umutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačeno testo. Oblikujte kuglu od testa. Razvijte testo na dno kalupu i više puta izbodite viljuškom. Stavite obruč kalupa i pecite na rešetki od rerne.

**Gornji i donji grejači:** oko 200° C (prethodno zagrejati rernu)

**Topao vazduh:** oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

**Gas:** stepen 3-4 (prethodno zagrejati rernu)

**Vreme pečenja:** oko 12 min.

**Napomena:** Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Odstranite obruč kalupa. Pečenu koru odvojite od dna kalupa, ali je ostavite na njemu da se hladi, tako što ćete položiti dno kalupa sa korom na rešetku. Ohlađenu koru stavite na tacnu.

Očistite obruč kalupa. Podmažite dno kalupa i obložite ga papirom za pečenje. Smanjite temperaturu pečenja.

**Biskvitno testo:** Muteći mikserom (nastavci za mućenje) 1 minut najvećom brzinom, penasto umutite jaja. Dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom u roku od 1 minuta i mutite smesu još 2 minuta. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i kratko muteći najmanjom brzinom dodajte u smesu od jaja. Sipajte testo u kalup i poravnajte, odozgo pospite seckani badem. Stavite kalup na rešetku od rerne i pecite.

**Temperatura pečenja:**

Gornji i donji grejači: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 160° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 2-3 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 30 min.

**Napomena:** Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Odvojite koru od obruča kalupa i ostavite da se ohladi u kalupu. Istresite koru na papirom za pečenje obloženu rešetku, odstranite papir sa kojim

se pekla i presećite je jednom vodoravno. Isecite koru sa bademom na 16 parčića.

**Nadev od jagoda:** Operite jagode, ocedite, očistite i prepolovite. Ispasirajte ih u činiji zajedno sa dezertnim vinom i vanilin šećerom. Razmutite preliv za torte sa 2 kašike vode. Pomešajte pire od jagoda sa razmućenim prelivom u maloj šerpi. Stavite smesu da se kuva. Kada provri, polovinu smese od jagoda rasporedite preko kore od mešenog testa, pritom ostavite slobodan rub od oko 1 cm. Preklopite donjom biskvitnom korom i blago pritisnite. Preostalu smesu na isti način premažite preko biskvita. Oko torte stavite obruč kalupa ili prsten za torte.

**Ricotta-jagoda krema:** Operite jagode, dobro ocedite, očistite i isecite na četvrtke. Potopite želatin prema uputstvu sa ambalaže. Umutite Ricotta sir sa šećerom, vanilin šećerom i korom limuna. Umutite slatku pavlaku, oduzmite 4 kašike i sipajte u špric za ukrašavanje sa zvezdastim nastavkom (Ø 10 mm). Rastvorite želatin prema uputstvu sa ambalaže. Prvo pomešajte 4 kašike Ricotta smese sa želatinom pomoću metlice za mućenje, potom sjedinite sa preostalom smesom. Kada smesa počne da se želira, dodajte pripremljene jagode i slatku pavlaku. Sipajte krem preko kore i poravnajte. Operite 20 jednakih jagoda i dobro ih ocedite. 16 od njih očistite. Na kremu markirajte 16 parčića i na svako blago utisnite po jednu jagodu, na oko 2 cm od ruba. Sada parčiće kore sa bademom tako položite na krem, da udaraju u prsten i da se nadvijaju nad jagodama. Kada sve parčiće postavite, torta ima izgled „krune“. Na svako parče našpricajte tufnu slatke pavlake. Stavite tortu najmanje 3 sata u frižider.

Propržite badem u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće i ostavite da se ohladi na tanjiru. Odstranite prsten ili obruč kalupa. Ravnomerno rasporedite badem po rubovima torte. Preostale 4 jagode sa listićima isecite na četvrtke i stavite na svaku tufnu pavlake po jednu četvrtinu. Po želji pre serviranja pospite šećerom u prahu.

Odgovarajući proizvodi:

**Preliv za torte crveni**

**Želatin u listu**

**Vanilin šećer**

**Original Backin prašak za pecivo**



**Probna kuhinja**  
*Recepti i saveti*

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)

Tražite recepte i savete ili imate pitanja i primedbe?  
Dr. Oetker d.o.o. Beograd · Vladimira Popovića 40 · 11070 Novi Beograd · [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)  
Tel. 00381 11 2052 800 · E-mail: [service@oetker.rs](mailto:service@oetker.rs)