

Glorija torta



Potrebno malo vežbe

Za biskvitno testo:

- 4 jaja
- 4 kašike vruće vode
- 200 g šećera u prahu
- 1 kesica Dr. Oetker vanilin šećera
- ½ kesice Dr. Oetker Original pudinga sa ukusom vanile
- 200 g oštrog brašna
- 1 kašike Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Krem:

- 4 lista Dr. Oetker želatina
- 750 ml slatke pavlake
- 50 g šećera u prahu
- 3 kesice Dr. Oetker Kremfix-a
- 2 kesice Dr. Oetker vanilin šećera
- 2 kašičice instant kafe
- 2 kašike ruma
- 100 g grubo narendane čokolade za kuhanje
- 1 kašika kakao praha

Za ukrašavanje:

- 20 g čokoladnih strugotina

Biskvit:

Uz pomoć miksera penasto umutite jaja i vodu, muteći jedan minut najvećom brzinom. Dodajte šećer i vanilin šećer pa mutite još otprilike dva minuta.

Pomešajte brašno s praškom za puding i praškom za pecivo pa polako dodajte peni od jaja. Ulijte u podmazan i papirom obloženu tepsiju sa ivicama (veličine rerne, oko 40x35 cm) te odmah stavite da se peče.

Eletkrična rerna: 220° C (prethodno zagrejana)

Na plin: 3 - 4 stepen (prethodno zagrejana)



Vreme pečenja: oko 10 minuta

Istresite biskvit na papir posut šećerom, pažljivo odstranite prilepljeni papir za pečenje (po potrebi navlažite) i ostavite da se ohladi. Nakon toga isecite ga na trake široke otprilike 5 cm.

Krem:

Stavite želatin u hladnu vodu da nabubri. Umutite slatku pavlaku sa šećerom, Kremfixom i vanilin šećerom tako da dobijete čvrsti šlag. Dodajte instant kafu rastopljenu u rumu zajedno s narendanom čokoladom i kakaom. U šlag krem dodajte još i otopljeni želatin pripremljen prema uputstvu sa kesice. Odvojite 2/3 krema pa namažite najpre jednu traku biskvita, zamotajte je u oblik rolata i stavite u sredinu pripremljenog tanjira. Mažite i uvijajte traku oko trake (kao puž) sve dok ne postignete željeni okrugli oblik. Ostatkom krema premažite tortu i ukasite je čokoladnim strugotinama.

Savet:

Pre nanošenja krema na biskvitne trake, poželjno je namazati trake marmeladom od kajsije ili brusnica. Tako se testo neće odvajati i mešati sa kremom.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs