

Čarobna torta

A unutra vas čeka iznenađenje

1 Torta



Komplikovano

Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:

Propržite badem u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće i prespite na tanjir da se ohladi. Fino izrendajte čokoladu. Podmažite dno kalupa sa štipaljkom i obložite ga papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

2 Biskvitno testo:

Penasto umutite jaja sa vrelom vodom pomoću miksera (nastavci za mućenje), muteći oko 1 minut. Pomešajte šećer i vanilin šećer i dodajte u roku od jednog minuta, nastavite da mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, mlevenim bademom i rendanom čokoladom i dodajte postepeno u smesu muteći najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup i poravnajte. .

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Izvadite pečenu koru na papirom za pečenje obloženu rešetku, ostavite da se ohladi pa presecite jednom vodoravno.

Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

50 g oljuštenog, mlevenog badema
50 g čokolade za kuvanje
3 jaja
2 kašika/e vode vrela
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g pšeničnog brašna
0,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

Fil:

4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
0.5 rendane kore pomorandže
200 ml soka od pomorandže
25 g šećera
600 g slatke pavlake za kuvanje
50 g čokolade za kuvanje

Ukrašavanje:

2 kesice Dr. Oetker Šlag pene
250 ml mleka
30 g rendane čokolade za kuvanje

3 Fil:

Potopite želatin prema uputstvu sa ambalaže i rastvorite. Pomešajte rastvoreni želatin sa korom od pomorandže, sokom od pomorandže i šećerom. Umutite slatku pavlaku i 2/3 sjedinite sa želatinom, kada ovaj počne da se želira. Donju koru stavite na tacnu, oko nje stavite očišćeni obruč kalupa i namažite pavlakom sa ukusom pomorandže (ostavite 5 kašika po strani). Grubo usitnite čokoladu, otopite na pari, malo je prohladite i pomešajte sa preostalom trećinom pavlake. Sipajte u špic sa okruglim nastavkom i ušpricajte tufne u pavlaku od pomorandže. Poklopite gornjom korom, blago pritisnite i premažite odozgo sa 5 kašika pavlake koje ste ostavili po strani. Stavite tortu u frižider, neka odstoji 2 sata.

4 Ukrašavanje:

Odstranite pažljivo obruč kalupa. Čvrsto umutite šlag penu. Ukrasite rubove torte i površinu šlagom, pospite rendanom čokoladom. Držite tortu u frižideru sve do služenja.