


Duplo srce od malina

Za zaljubljenе - ne samo na Dan zaljubljenih

1 kolač  Komplikovano Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Duplo srce kalup (sadržaj 1,5 l):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

3 jaja
125 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
80 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker
Praška za pecivo
20 g Dr. Oetker Gustin

Fil od malina:

5 lista/listova Dr. Oetker Želatina
u listu beli gold
3 kašika/e marmelade od malina
80 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
400 g slatke pavlake
250 g malina smrznutih

Tufne od pavlake:

1 list Dr. Oetker Želatina u listu
beli gold
200 g slatke pavlake za kuvanje
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 Pripremiti:

Zagrejte rernu. Dobro podmažite kalup i pospite ga brašnom.

2 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer pomešan sa Burbon vanilin šećerom u roku od 1 minuta, pa smesu mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa gustinom i praškom za pecivo, prosejte i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite na rešetki na sredini rerne.

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. Pecivo nakon pečenja istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku za kolače i ostavite da se potpuno ohladi. Presecite biskvit 2 puta vodoravno.

3 Fil od malina:

Odledite maline. Želatin potopite prema uputstvu sa kesice. Donju koru stavite na tacnu, provucite marmeladu kroz sito i time namažite donju koru. Stavite srednju koru i blago pritisnite. Ispasirajte maline i provucite ih kroz sito. Pomešajte pire sa šećerom i vanilin šećerom. Rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. Umutite slatku pavlaku. Prvo pomešajte 3 kašike smese od malina sa rastvorenim želatinom, potom ovu mešavinu pomešajte sa preostalim želatinom. Kada smesa počne da se želira, dodajte slatku pavlaku. 2/3 pavlake od maline premažite preko srednje kore, stavite gornju koru. Desno srce i njegov rub premažite preostalom pavlakom od malina.

4 Tufne od pavlake:

Potopite želatin prema uputstvu sa kesice i rastvorite. Umutite slatku pavlaku sa vanilin šećerom. Pomešajte prvo 3 kašike pavlake sa želatinom, potom sjedinite sa preostalom pavlakom. Sipajte pavlaku u špric za ukrašavanje sa okruglim nastavkom (Ø 10 mm). Levo srce i njegove ivice ukasite tufnama od pavlake, koje ćete našpricati tik jednu do druge. Stavite tortu da odstoji u frižideru najmanje 2 sata.

Savet:

- Tortu možete slobodno da pripremite dan ranije ili čak i da je zamrznete.