

Glorija torta

Jednostavni i efektno

1 Torta



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



1 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.

Temperatura rerne otprilike 220 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 200 °C

Nivo rerne: srednja

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.

Sastojci:

Biskvitno testo:

4 jaja
4 kašika/e vode vruće
200 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
0,5 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
200 g oštrog brašna / tip 400
1 kašika Dr. Oetker Praška za pecivo

Krem:

4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
750 ml slatke pavlake
50 g šećera u prahu
3 kesice Dr. Oetker Kremfixa
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
2 kašičice instant kafe
2 kašika/e ruma
100 g čokolade za kuvanje grubo rendane
1 kašika kakao praha

Ukrašavanje:

20 g čokolade (strugotina)

② 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.