

Jabuka-punč torta

Da Vam zimi ne bude zima

1 Torta



Komplikovano

● Vreme pripreme 60 Min.



1 Mešeno testo:

Prosejite brašno sa praškom za pecivo u činiju. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom u glatko testo. Uvijte testo u prozirnu foliju i ostavite da odstoji u frižideru oko 30 minuta. Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa i obložite papirom za pečenje. Razvijte testo na dnu kalupa i više puta ga izbodite viljuškom. Stavite da se peče na rešetki od rerne.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odvojite obruč kalupa i uklonite, koru odvojite od dna kalupa, ali je ostavite na njemu da se ohladi, pritom dno kalupa položite na rešetku. Smanjite temperaturu rerne. Podmažite dno očišćenog kalupa.

Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):
malo masnoće

Mešeno testo:

75 g pšeničnog brašna
Dr. Oetker Praška za pecivo
50 g mlevenih lešnika
50 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
50 g mekog margarina ili maslaca
2 kašika/e vode

Mučeno testo:

100 g jabuka
150 g mekog margarina ili maslaca
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 prstohvat soli
3 jaja
200 g pšeničnog brašna
3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

Punč krem:

400 g slatke pavlake za kuvanje
8 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
125 ml sok od jabuke
2 kašika/e soka od limuna
125 ml vina belog
75 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
cimeta dva puta
karanfilića struganog na vrh noža
150 g jabuka
250 g švapskog sira ili kisele pavlake

Dodatno:

100 g mlečne čokolade
200 g marcipana
otprilike 15 g šećera u prahu

2 Mućeno testo:

Oljuštite i očistite jabuke i fino ih narendajte. Penasto umutite maslac ili margarin muteći mikserom (nastavci za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i so, mutite tako da dobijete vezanu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejite i dodajte u smesu iz dva puta, kratko muteći srednjom brzinom. Na kraju dodajte rendane jabuke. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite na rešetki na srednjoj visini 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. Odvojite obroč kalupa i odstranite, koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku i ostavite da se ohladi. Pažljivo odstranite papir sa kojim se kora pekla. Presecite je jednom vodoravno.

3 Punč krem:

Potopite želatin prema uputstvu sa ambalaže. Čvrsto umutite slatku pavlaku. Sokove i vino prokuvajte, dodajte šećer, vanilin šećer i začine. Jabuke isecite na tanke kriške i dodajte u punč. Nabubrela želatin rastvorite u tome. Prvo pomešajte 4 kašike sira (ili kisele pavlake) sa tečnošću pomoću metlice za mućenje, potom sjedinite sa preostalim sirom (kiselom pavlakom). Kada smesa počne da se želira dodajte slatku pavlaku. Čokoladu grubo usitnite i otopite na pari, na tihoj vatri. Premažite mešenu koru 1/3 čokolade, preklopite donjom mućenom korom i uokvirite obručem kalupa. Namažite 2/3 krema, preklopite drugom mućenom korom i premažite ravnomerno preostalim kremom. Ostavite tortu da odstoji u frižideru oko 3 sata.

Umesite marcipan sa šećerom u prahu, razvijte ga između dve prozirne folije ili kesice za zamrzivač u traku visine i obima torte. Odstranite obroč kalupa, obložite tortu trakom od marcipana. Poprskajte tortu preostalom čokoladom. Od preostalog marcipana oblikujte jabuke i dekorativno poslažite po torti.

Savet:

- Umesto belog vina možete da koristite i svetli bistri sok od grožđa. Kolač možete da pripremite maksimalno jedan dan ranije. Umesto marcipanom, rub torte možete da ukasite umućenom Dr. Oetker šlag penom ili seckanim i proprženim bademom ili lešnicima.