

Jagoda kokos torta

Neodoljivi ukus u kombinaciji jagode i kokosa

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



1 Priprema:

50 g kokosovog brašna, za mešeno testo i ukrašavanje, propržite u tiganju bez dodavanja masnoće, tako da dobije zlatno-žutu boju. Prespite na tanjir i ostavite da se ohladi. Podmažite dno kalupa sa štipaljkom. Zagrejte rernu.

2 Mešeno testo:

Sipajte brašno u činiju. dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje), muteći kratko najmanjom, potom najvećom brzinom dok ne izradite glatko testo. Pomoću oklagije razvijte testo na dno kalupa sa štipaljkom i više puta ga izbodite viljuškom. Stavite обруч kalupa i pecite 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. Odstranite обруч kalupa, potom odvojite koru od dna, ali je ostavite na njemu i premestite tako na rešetku da se hladi. U međuvremenu očistite обруч kalupa. Kada se kora ohladi, premestite je na rešetku. Dno kalupa očistite, podmažite i obložite ga papirom za pečenje.

Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (prečnik 26cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Mešeno testo:

25 g kokosovog brašna
75 g pšeničnog brašna
50 g šećera
50 g mekog margarina ili maslaca
1 kašika vode

Biskvitno testo:

3 jaja
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

Kokos krem:

50 g kokosovog brašna
125 ml mleka
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
3 kašika/e likera od kokosa
4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
250 g slatke pavlake za kuvanje

Premazivanje:

1 kašika džema od jagoda

Krem od jagoda:

250 g jagoda
50 g šećera
6 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
250 g slatke pavlake za kuvanje

Ukrašavanje:

25 g kokosovog brašna
50 g bele čokolade
8 jagoda sa peteljka
100 g slatke pavlake za kuvanje

3 Biskvitno testo:

Mikserom penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Dodajte šećer pomešan sa Vanilin šećerom, sipajte u smesu u roku od jednog minuta, pa mutite još 2 mintua. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u smesu kratko muteći nižom brzinom. Sipajte testo u kalup i pecite u donjoj trećini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja trećina

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odstranite obruč kalupa i uklonite, koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku. Odstranite dno kalupa i ostavite koru da se ohladi.

4 Krem od kokosa:

Skuvajte kokosovo brašno sa mlekom i ostavite da se ohladi. Umešajte vanilin šećer i liker. Potopite želatin prema uputstvu sa kesice. Umutite slatku pavlaku, rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. Pomešajte prvo 4 kašike kokos smese pomoću metlice sa rastvorenim želatinom, potom pomešajte sa preostalom kokos smesom. Kada smesa počne da se želira, dodajte umućenu slatku pavlaku.

Pažljivo odstranite papir za pečenje sa biskvita i presecite koru jednom vodoravno. Položite mešeno testo na tacnu za torte, premažite marmeladom od jagoda i preklopite donjom biskvitnom korom, tako da sečenu stranu okrenete na gore. Oko torte stavite ram ili očišćen obruč kalupa. Sipajte kokos krem preko biskvitne kore, poravnajte i prekrijte drugom biskvitnom korom.

5 Krem od jagoda:

Operite jagode, očistite i ispasirajte zajedno sa šećerom. Potopite želatin prema uputstvu. Umutite slatku pavlaku. Rastvorite želatin prema uputstvu. Pomešajte prvo 4 kašike pasiranih jagoda pomoću metlice sa rastvorenim želatinom, potom pomešajte sa preostalom smesom. Kada smesa počne da se želira, dodajte umućenu slatku pavlaku. Sipajte krem od jagoda preko druge biskvitne kore i poravnajte. Ostavite tortu da odstoji najmanje 2 sata u frižideru.

6 Ukrašavanje:

Otopite belu čokoladu na pari. Operite cele jagode, ocedite i umočite ih vrhom u otopljenu čokoladu. Stavite ih na papir za pečenje dok se čokolada ne stegne. Pažljivo odstranite obruč kalupa. Umutite slatku pavlaku i time premažite tortu sa strane. Pospite kokosovim brašnom. Pre serviranja dekorativno rasporedite jagode sa čokoladom po površini torte.

Savet:

- Liker od kokosa možete zameniti mlekom!



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300