

Kockasta torta sa filom od vanile

Praznična torta sa finim kremom od vanile i likerom od jaja

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



- 1 Tepsiju za pečenje namastite i obložite papirom za pečenje. Papir preklopite s jedne strane tako da ostane površina od 30 x 30 cm. Prethodno zagrejte rernu na 180°C.
- 2 **Biskvit:**
Pomešajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom mešajte prvo na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini, 2 minute dok ne dobijete glatko testo. Testo stavite u tepsiju za pečenje, poravnajte i pecite.

Temperatura rerne 180 °C

Nivo rerne: srednja

- 3 Testo s papirom za pečenje izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.
- 4 Oštrim nožem prerežite testo na 4 kocke jednake veličine (oko 15 x 15 cm) koje ćete u nastavku recepta koristiti kao slojeve torte.

Sastojci:

Osnova:

150 g pšeničnog brašna
3 pune kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
75 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
3 jaja
125 g omekšalog maslaca ili margarina

Fil:

1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile
200 g omekšalog maslaca ili margarina
200 g slatke pavlake za kuvanje za šlag
150 ml likera od jaja
150 g marmelade od kajsija

Ukrašavanje:

ulja
75 g šećera
otprilike 100 g bele čokolade

5 Fil:

Dr. Oetker Fil za torte od vanile, vrlo mekani maslac, slatku pavlaku i liker stavite u posudu. Mikserom mešajte prvo na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini oko 2 minute dok ne postane kremasto. Kremu stavite u špic za torte sa otvorom u obliku zvezde (Ø oko 12 mm). 1 sloj biskvita stavite na tacnu za torte. Špicem nanosite ¼ fila, ostavljajući pri tom usku kockastu traku slobodnom (sl. 1). U nepopunjenu traku kašikom stavite oko 1/3 marmelade od kajsije. Na to stavite sledeći sloj biskvita te nanosite fil i marmeladu od kajsije (sl. 2). Stavite treći sloj biskvita nanosite fil i marmeladu na isti način kao što ste naneli na prvi sloj. Na poslednji sloj biskvita špicem nanosite ostatak fila i polako razmažite. Tortu do konzumiranja držite u frižideru.

**6 Ukrašavanje:**

Za zaštitu od prskanja stavite papir za pečenje na radnu ploču. Na papir stavite metalnu kutlaču. Nanesite malo ulja. Šećer karamelizirajte u malom loncu na srednjoj temperaturi (tj. počnite mešati tek kada se šećer počne topiti) i mešajte tako dugo dok ne poprimi svetlo smeđu boju. Smesu mešajte dok se hladi, sve dok se ne počnu stvarati niti. Isprepletite (oblikujte kao na slici) karamelizovane niti viljuškom. Ako smesa postane pretvrda, jednostavno je ponovo zagrejte. Belu čokoladu otopite rasporedite po torti i ostavite da se stvrdne. Pre konzumiranja tortu ukasite dekoracijom od karamele.