



Kupina-nugat torta

Užitak za sva čula

1 Torta  Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

3 jaja
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker
Praška za pecivo
15 g kakao praha (neslađenog)

Kupina nadev:

250 g kupina
1 kesica Dr. Oetker Preliva za
tortu prozirnog
200 ml vode

Nugat krem:

100 g nugata (nugat čokolade)
600 g slatke pavlake
4 lista/listova Dr. Oetker Želatina
u listu beli gold

Ukrašavanje:

100 g kupina
50 g bele čokolade

1 Pripremite:

Za nugat krem prvo grubo usitnite čokoladu. Prokuvajte pavlaku i u njoj rastopite čokoladu. Sipajte smesu u činiju i ostavite da odstoji preko noći u frižideru. Sledećeg dana podmažite dno kalupa sa štipaljkom i obložite ga papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

2 Biskvitno testo:

Penasto umutite jaja mikserom (nastavci za mućenje) u roku od 1 min. muteći najvećom brzinom. U roku od minuta dodajte šećer i vanilin šećer i mutite još 2 min. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i kakao prahom, prosejte i dodajte u smesu muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite na rešetki od rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

- 3 Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odvojite i odstranite obruč kalupa sa štipaljkom, istresite koru na papirom za pečenje obloženu rešetku, sklonite dno kalupa i ostavite koru da se ohladi. Pažljivo odstranite papir za pečenje. Presecite koru dva puta vodoravno. Stavite donju koru na tacnu.

4 Nadev od kupina:

Proberite kupine. Eventualno ih operite i odstranite listiće. Pripremite preliv prema uputstvu sa ambalaže, ali sa samo 200 ml vode. Dodajte voće i sipajte na donju koru, poravnajte, pritom ostavite slobodan rub od oko 1 cm.

5 Nugat krem:

Potopite želatin prema uputstvu sa ambalaže i rastvorite. Ohlađenu nugat pavlaku čvrsto umutite mikserom (nastavci za mućenje). Prvo pomešajte 4 kašike nugat pavlake sa želatinom, potom dodajte preostalu umućenu nugat pavlaku. Premažite 1/3 nugat krema preko kupina. Stavite srednju koru, premažite polovinom preostalog krema, poklopite gornjom korom. Premažite tortu preostalim nugat kremom odozgo i sa strane. Ukrasite kupinama. Ostavite tortu da odstoji 3 sata u frižideru.

6 Grubo usitnite belu čokoladu i otopite je na pari, na tihoj vatri. Sipajte je u papirnati fišek, odsecite vrh i na papiru za pečenje iscrtajte motive po želji. Ostavite da se stegne. Pre serviranja poslažite motive po torti, po želji pospite kakao prahom.**Savet:**

- Koru možete da ispečete dan ranije.