

Od 1 napravi 3 - Biskvitno testo

Za 3 ukusna recepta

1 kolač    Komplikovano Vreme pripreme 40 Min.

1 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom u roku od 1 minuta, pa smesu mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa gustinom i praškom za pecivo, prosejte i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Kratko muteći dodajte ohlađeni maslac. Podelite testo na tri dela i preradite prema sledećim receptima. Male kalupe za kolače stavite zajedno na rešetku u rerni i pecite prema uputstvima.

2 Mandarine-pavlaka torta (kalup sa štipaljkom Ø 20 cm):

1/3 biskvitnog testa sipajte u kalup sa štipaljkom (podmazano dno, obloženo papirom za pečenje) i poravnajte.

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. Biskvit pažljivo odvojite, istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku za kolače. Pažljivo skinite papir za pečenje, ostavite koru da se ohladi i preseците je dva puta vodoravno.

3 Fil Mandarina-pavlaka torta:

Stavite mandarine da se ocede u cediljki, pritom sačuvajte sok. Umutite slatku pavlaku sa vanilin šećerom, šećerom i Kremfixom. U čvrsto umućenu pavlaku dodajte sok od mandarine. Donju koru obložite polovinom mandarina i premažite sa 1/3 pavlake. Stavite srednju koru i blago pritisnite. Obložite preostalim mandarinama (ostavite 8 kriškica po strani za ukrašavanje) i premažite polovinom preostale pavlake. Stavite gornju koru, premažite površinu i rub torte preostalim pavlakom. Po želji ukasite preostalim mandarinama i pistaćima.

Sastojci:

Biskvitno testo:

3 jaja
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
150 g pšeničnog brašna
50 g Dr. Oetker Gustin
3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
50 g otopljenog maslaca ohlađenog

Mandarine-pavlaka torta (kalup sa štipaljkom Ø 20 cm) - Fil:

1 konzerva mandarina (neto 175 g)
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 kašika šećera
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
250 g slatke pavlake, malo seckanih pistaćija za ukrašavanje

Voćne šnite (uski četvrtasti kalup 20 x 11 cm) - Nadev:

otprilike 500 g mešanog voća npr. kajsije, jagode, breskve, jabuke
50 g suvog grožđa
1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
250 ml vode i/ili soka

Voćne šnite - Ukrašavanje:

125 g slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
badema rendanog, proprženog

Punjeni kuglof (kalup za kuglof Ø 18 cm) - Fil:

125 g čokolade za kuvanje
40 g maslaca
2 kašičice želea od ribizli (ili džem od šipka)

Punjeni kuglof - Glazura:

1 kašika jestivog ulja, seckani badem za posipanje

4 Voćne šnite (uski četvrtasti kalup 20 x 11 cm):

1/3 biskvitnog testa sipajte u uski četvrtasti kalup (podmazan, obložen papirom za pečenje) i poravnajte. Podešavanje rerne i vreme pečenja vidi gore. Kolač odvojite od kalupa, istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku. Hartiju sa kojom se kolač pekao uklonite, ostavite kolač da se ohladi i isecite ga na 8 parčića.

5 Nadev:

Parčiće kolača dekorativno obložite voćem i suvim grožđem. Pripremite preliv za torte prema uputstvu sa ambalaže sa vanilin šećerom, vodom i/ili sokom. Time prelijte voće od sredine ka ivicama, ostavite da se preliv stegne.

6 Ukrašavanje:

Umutite pavlaku sa vanilin šećerom, sipajte u špric sa malim zvezdastim nastavkom. Time dekorišite voćne šnite po želji i ukasite badenom.

7 Punjeni kuglof (kalup za kuglof Ø 18 cm):

1/3 biskvitnog testa sipajte u kalup za kuglof (podmazano dno) i pecite odmah. Podešavanje rerne vidi gore. Vreme pečenja: oko 25 minuta. Kolač odvojite od kalupa, istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku. Kada se ohladi presecite ga 3 puta vodoravno.

8 Fil:

Izlomite čokoladu na male komade, otopite na pari zajedno sa maslacem i mešajte da dobijete ujednačenu smesu. Premažite donju koru sa ¼ čokolade. Poklopite drugom korom, premažite prvo želeom (ili džemom), potom 1/3 preostale čokolade. Stavite treću koru, premažite polovinom preostale čokolade i preklopite gornjom korom.

9 Glazura:

Preostalu čokoladu još jednom zagrejte na pari zajedno sa uljem. Premažite kolač i pospite seckanim badenom.