

Osvežavajuća torta sa malinama

Osvežavajuće i ukusno

1 Torta



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:

Za testo fino izrendajte čokoladu. Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa i obložite papirom za pečenje.

2 Mućeno testo:

Penasto umutite maslac ili margarin muteći mikserom (nastavci za mućenje). Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer, tako da dobijete vezanu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i gustinom, prosejte i dodajte u smesu kratko muteći srednjom brzinom. Na kraju dodajte rendanu čokoladu i mleveni badem. 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 obruč kalupa i odstranite, koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku i ostavite da se ohladi. Pažljivo odstranite papir sa kojim se kora pekla i preseците je jednom vodoravno.

Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Mućeno testo:

150 g čokolade za kuvanje
100 g mekog margarina ili maslaca
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
4 jaja
40 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
30 g Dr. Oetker Gustin
50 g mlevenih badema

Nadev:

600 g slatke pavlake za kuvanje
3 kesice Dr. Oetker Kremfixa
3 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
600 g malina
60 g čokolade grubo rendane

③ Nadev:

Umutite slatku pavlaku sa Kremfixom i vanilin šećerom. Premažite polovinu pavlake preko donje kore. Proberite maline i utisnite polovinu u pavlaku. Prekrijte drugom korom i blago pritisnite. Preostalom pavlakom premažite tortu sa svih strana. Preostale maline rasporedite po površini torte, a rubove pospite grubo rendanom čokoladom. Ostavite tortu da odstoji u frižideru do služenja.