

# Poklon torta

Torta kao ideja za poklon i slatko iznenađenje!

12 Porcija/e  
240 Min.



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme



- 1 Da biste napravili "pokrivač" od marcipana i dekoraciju pomešajte šećer u prahu sa marcipanom dok se ne sjedini. Koristite crvenu boju za kolače kako biste dobili svetlo ružičastu boju. Obojite četvrtinu količine marcipana da biste napravili mašnu.

Kako biste napravili mašnu razvijte marcipan na debljinu od 5 mm i isecite dugačku traku sa prorezom u sredini; traka bi trebalo da bude uža pri svakom kraju.

Oba kraja savijte prema sredini i pritisnite prema dole. Potpomognite se folijom. Isecite traku (1,5 x9 cm) i vežite u krug oko sredine mašne. Ostavite sve delove da se suše na sobnoj temperaturi najmanje 24 sata. Preostali marcipan umotajte u prijanjajuću foliju kako se ne bi osušio.

## Sastojci:

### Marcipan za prekrivanje i dekoracija:

375 g šećera u prahu

Dr. Oetker Boja za kolače crvena

600 g marcipana

### Testo:

250 g omekšalog putera

180 g šećera

1 prstohvat soli

4 jaja (veličine M)

2 pomorandže/i organske

250 g brašna

70 g kukuruznog brašna

2 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

1 kašika cimeta

### Fil:

1 pomorandža organska

60 g šećera u prahu

2 kesice Dr. Oetker Kremfixa

1 kašičica cimeta

250 g maskarpone sira

ohlađenog (80% masnoće)

400 ml pavlake ohlađene (30%

masnoće)

### Glazura:

350 g putera/maslaca

350 g šećera u prahu

1 kašičica Dr. Oetker Arome

vanila

- 2 Za tortu prethodno zagrejte rernu (gornji/donji grejač: 180°C). Potrebna su vam dva kalupa za pečenje (Ø 15 cm). Obložite oba kalupa papirom za pečenje. Mikserom sa nastavkom za šlag mutite puter, šećer i sok dok ne postane lagano i penasto.

Dodajte jedno po jedno jaje. Operite pomorandže u vrućoj vodi. Osušite, zatim narendajte koru. Iscedite sok. U drugoj činiji pomešajte brašno, kukuruzno brašno, prašak za pecivo, koru pomorandže i cimet. Postepeno dodajte smešu od brašna i sok od pomorandže naizmenično u smešu od putera. Mutite dok testo ne postane glatko. Podelite testo ravnomerno u oba kalupa i pecite oko 40 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Skinite obroč sa kalupa i uklonite papir za pečenje. Svaku koru horizontalno presećite na dva dela kako biste dobili 4 kore.

- 3 Da biste napravili fil, operite pomorandžu u vrućoj vodi. Osušite i narendajte koru. Pomešajte šećer u prahu, kremfiks, koru pomorandže i cimet.

Mikserom mutite maskarpone sir, uz postepeno dodavanje, dok ne postane gladak. Čim se smeša učvrsti, polako dodajte smešu od šećera u prahu dok se potpuno ne učvrsti.

- 4 Donju koru stavite na tacnu za tortu i rasporedite fil po njoj. Zatim stavite drugu koru preko i rasporedite fil. Treću koru stavite preko i rasporedite fil i na kraju poslednju koru stavite i odložite tortu u frižider da se ohladi.
- 5 U međuvremenu napravite glazuru. Mikserom mutite puter, šećer u prahu i aromu vanile dok ne postane lagana i penasta. Premažite tortu slojem glatkog krema i ostavite da se ohladi.
- 6 Pospite radnu površinu šećerom u prahu i razvijte tanko marcipan. Prekrijte tortu marcipanom i peglom za fondan pređite preko cele torte. Odrežite višak marcipana oko torte. Isecite dve trake crvenog marcipana (40 x 3 cm). Uz pomoć vode pričvrstite ih na tortu da izgledaju kao vrpce vezane oko poklona. Isecite dve trake (18 x 3 cm) i pričvrstite na vrh torte; praveći male talase vrpčama, za realan efekat. Pripremljenu i osušenu mašnu stavite na vrh i uklonite foliju.

Preuzmite šablone za pravljenje torti [OVDE](#).

Savet:

- Mašna se može pripremiti i nekoliko dana ranije, kako biste bili sigurni da je dovoljno jaka. Ukoliko ne volite marcipan, ukras se u potpunosti možete napraviti od fondana.