

Punjena snežna torta

Kremasta torta ukrašena puslicama

otprilike 8 - 10 Porcija/e



Komplikovano

Vreme pripreme 60 Min.



1 Namastite dno kalupa za torte. Namastite lim za pečenje i obložite papirom za pečenje. Zagrejte pećnicu. Električna pećnica: oko 160°C . Pećnica na topli vazduh: oko 140°C.

2 **Nadev:**
Belanca u posudi istucite mikserom (metlicama) u vrlo čvrst sneg. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer. Smesu s belncima stavite u kesicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku kruga (Ø oko 8 mm).

3 **Biskvit:**
Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) penasto istucite. Mešajući postupno dodajte šećer, vanilin šećer i soli, sve dok ne dobijete kompaktnu smesu. Dodajte pojedinačno jaja mešajući svako oko ½ minute na najvećoj brzini. Pomešajte brašno s praškom za pecivo i bademima te kratko umešajte u 2 porcije, potom naizmenično dodajte liker mešajući na srednjoj brzini. Testo razmažite po dnu kalupa za torte. Po tome istisnite sneg u obliku tačkica. Prethodno odvojite oko 2-3 kašike za borove. Stavite kalup na rešetku u rernu. Nivo rerne: donja trećina. Vreme pečenja: oko 55 Min.

Sastojci:

Za okrugli kalup za torte (Ø 20 cm):

malo masnoće

Za lim za pečenje:

malo masnoće

papir za pečenje

Nadev:

3 belanca

100 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

Biskvit:

100 g mekog margarina ili

maslaca

75 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

3 žumanca

100 g pšeničnog brašna

1 kašičica Dr. Oetker Praška za

pecivo

50 g mlevenih badema

3 kašika/e likera od čokolade

Punjenje:

2 pakovanja Dr. Oetker Fila za

tortu sa ukusom vanile

2 pakovanja Dr. Oetker Fila za

tortu sa ukusom čokolade

475 ml mleka

25 g rendane čokolade za

kuvanje

rendane kore pomorandže

Za posipanje:

šećera u prahu

- ④ Odvojite obruč kalupa za torte i uklonite ga. Biskvit odmah odvojite od dna kalupa za torte i ostavite da se ohladi na kuhinjskoj rešetki. Smanjite temperaturu pećnice. Na lim istisnite oko 8-10 sitnih borova, oko 4 x 7 cm (slika 2) i ispecite. Električna rerna: oko 120°C. Rerna na topao vazduh: oko 100°C. Nivo rerne: donja trećina. Vreme pečenja: oko 60 Min. Ukrase od belanaca odmah pospite šećerom u prahu i ostavite da se ohlade na limu za pečenje na kuhinjskoj rešetki.

⑤ **Punjenje:**

Biskvit za tortu jednom vodoravno prerežite i donju podlogu stavite na pladanj za torte. Kreme za tortu s ukusom čokolade pripremite prema uputama na omotu s 225 ml mleka i 25 ml kremastog likera. Umešajte ribanu čokoladu i premažite kremom donju podlogu. Pripremite kreme za tortu s ukusom vanile prema uputstvima s mlekom i koricama od narandže te premažite po kremi od čokolade. Gornji biskvit nasecite na 8 - 10 komada i raspodelite po kremi. Tortu do posluživanja držite u frižideru.

⑥ **Ukrašavanje:**

Pre posluživanja pospite tortu šećerom u prahu, a na rub torte utisnite borove od beze smese.