

Sneško Belić torta

Torta kojoj će se posebno obradovati vaši mališani!

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme

240 Min.



Sastojci:

Fondan i dekoracija:

1 kg belog fondana
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa narandžasta boja za kolače
Dr. Oetker Kakao
200 g crnog fondana
2 drvena štapića
plavi fondan

Testo:

2 jabuka brašnjave
250 g omekšalog putera
180 g šećera
1 prstohvat soli
4 jaja (veličina M)
220 g brašna
70 g kukuruznog brašna
70 g mlevenih lešnika
2 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
2 kašičice cimeta
180 ml sok od jabuke

Fil:

3 jabuka
60 g šećera u prahu
1,5 kašičice Dr. Oetker Vanilin šećera
2 kesice Dr. Oetker Kremfixa
1 kašičica cimeta
250 g maskarpone sira hladnog (80% masnoće)
400 ml pavlake hladne (30% masnoće)

Glazura:

350 g putera/maslaca
350 g šećera u prahu
3 kapi Dr. Oetker Arome vanila

Pribor:

Vaga, činije, mutilica, mikser, folija, 2 kalupa za pečenje (Ø 15 cm), papir za pečenje, noževi, daska za sečenje, rende, ubrus, set špatula, oklagija, pegla za fondan, šabloni.

- 1 Odvojite oko šestinu belog fondana i umešajte Kremfix u ovaj deo. Obojite deo narandžastom bojom i oblikujte nos Sneška Belića. Kakao prahom obojite fondan u braon i napravite ruke. Utisnite štapiće u svaku ruku. Razvijte crni fondan na debljinu od 5mm i isecite bazu šešira. Ostatak crnog fondana iskoristite za trake dimenzija 66x5cm. Oblikujte cilindričan oblik i uz pomoć malo vode zalepите za bazu šešira. Napravite oči i usta. Ostavite fondan da se suši na sobnoj temperaturi najmanje 24 sata. Preostali fondan čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.

- 2 Za tortu prethodno zagrejte rernu (gornji/donji grejač: 180°C). Potrebna su vam dva kalupa za pečenje (Ø 15 cm). Obložite dno oba kalupa papirom za pečenje. Jabuke oljuštite i iseckajte na kockice od 1 cm. Pomoću miksera sa nastavcima za šlag mutite pavlaku, puter, šećer i so dok ne postane lagano i penasto. Dodajte jedno po jedno jaje. U drugoj činiji pomešajte brašno, kukuruzno brašno, lešnike, prašak za pecivo i cimet.

Postepeno dodajte smešu brašna i sok od jabuke, naizmenično u smešu od putera.

Mutite mikserom dok testo ne postane glatko. Podelite testo ravnomerno u oba kalupa i pecite oko 40 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite kolač da se potpuno ohladi. Skinite obruč sa kalupa i uklonite papir za pečenje. Svaku koru horizontalno presećite na dva dela kako biste dobili 4 kore.

- 3 Da biste napravili fil, oljuštite i izrendajte jabuke. Uz pomoć papirnog ubrusa ocedite jabuke i poređajte narendane jabuke. Pomešajte šećer u prahu, kremfiks, cimet i vanilin šećer. Mikserom mutite maskarpone sir, uz postepeno dodavanje, dok ne postane gladak. Čim se smeša učvrsti, polako dodajte smešu od šećera u prahu i mutite dok ne postane čvrsta. Dodajte narendanu jabuku i mešajte dok se ne sjedini.
- 4 Donju koru stavite na tacnu za tortu i rasporedite fil po njoj. Zatim stavite drugu koru preko prve i rasporedite fil. Treću koru stavite preko i rasporedite fil i na kraju poslednju koru stavite preko. 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 glatkim slojem i ostavite da se ohladi.
- 6 Posuti radnu površinu kukuruznim brašnom i tanko razvaljajte fondan. Prekrijte tortu fondanom i peglom za fondan pređite preko cele torte. Odrežite višak fondana oko torte. Uz pomoć vode zalepите za tortu pripremljene oči, nos, usta i šešir. Preostali fondan obojite u plavu boju i razvaljajte na debljinu 2 mm. Izrežite uzanu traku (22x1 cm) i zalepите uz pomoć vode oko šešira.

Ostatak svetlo plavog fondana razvaljajte na debljinu od 3 mm, isecite šal Sneška Belića (80x5 cm) i omotajte oko torte. Napravite proreze od 3 cm na svakom kraju šala, sa razmacima od nekoliko milimetara, kako biste napravili rese. Na kraju, ubodite ruke na obe strane torte.

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



Savet:

- Ukoliko vam crni fondan nije dostupan, možete sami obojiti beli fondan. Za intenzivno crnu boju prvo koistite kakao za pečenje kako biste doblili tamnu osnovu, a onda dodajte crnu boju za kolače.
- Kakao za pečenje omogućava da fondan ne postane lepljiv dodavanjem tečne boje. Boju za kolače dodajte dok ne postignete željeni ton. Fondan se zatim može preraditi. Ukolko je previše mekan, ostavite ga da odstoji oko sat vremena.
- Prilikom bojenja fondana, preporučljivo je da nosite rukavice za jednokratnu upotrebu kako biste izbegli prljanje.

