

Torta sa džemom od malina i lešnicima

Idealna poslastica posle Uskršnjeg ručka

12 Porcija/e



Komplikovano

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za kalup za tortu (Ø 26 cm):
masti

Testo:

200 g pšeničnog brašna
1 kašika Dr. Oetker Praška za pecivo
(do vrha puna)
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
1 jaje
1 belanaca
100 g omekšalog maslaca ili
margarina
100 g mlevenih lešnika

Nadev:

100 g džema od malina

Za premaz:

1 žumance
1 kašičica mleka

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Boja za kolače crvena
Dr. Oetker Boja za kolače plava
Dr. Oetker Boja za kolače žuta
Dr. Oetker Cvetiči ukrasni mix
Dr. Oetker Cvetiči ukrasni mix
Dr. Oetker Cvetiči ukrasni mix

1 Testo:

U posudi pomešajte brašno i prašak za pecivo. Dodajte ostale sastojke i sve izmešajte mikserom najpre na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini dok ne dobijete glatko testo. Oblikujte testo u kuglu, umotajte ga u prozirnu foliju i ostavite oko 30 minuta na hladnom. U međuvremenu namastite kalup za tortu i zagejte pećnicu.

Temperatura rerne 180 °C

Nivo rerne: donja trećina

2 Razvucite polovinu testa na dno kalupa i postavite obruč kalupa oko njega.

3 Nadev:

Testo u kalupu premažite džemom, ali pri tome ostavite 1 cm uz rub bez džema. Od ostatka testa na lagano pobrašnjennoj radnoj površini oblikujte valjke debljine olovke. Od komadića testa oblikujte ogradu, sunce i oblake te ih položite na džem. Žumance umitite sa mlekom i time premažite testo. Kalup stavite na rešetku u rerni.

4 Skinite rub kalupa, tortu odvojite od dna, ali je ostavite da se hladi na njemu na rešetki.



Dr. Oetker d.o.o.

5 **Ukrašavanje:**

Kolač po želji ukasite Dr. Oetker bojama za kolače, i njime „pričvrstite“ i cvetiće na torti.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300