

Torta - Za nju i njega

Kombinacija voća i čokolade

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Kalup za voćnu tortu:

malo masnoće

Testo sa sirćetom:

125 g pšeničnog brašna

0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo

100 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

4 jaja

3 kašika/e jestivog ulja

2 kašika/e voćnog sirćeta

Nadev:

400 g slatke pavlake ohlađene

5 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold

250 g maskarpone

Čoko nadev:

1 kašika kakao praha

1 kašika šećera

1 kašičica Dr. Oetker Arome ruma

50 g rendane čokolade za kuvanje

Voćni nadev:

1 kašika šećera

1 rendane kore pomorandže (1/2 pomorandže)

100 g ribizli smrznutih

Ukrašavanje:

25 g čokolade

6 keksića sa maslacem

ribizli

1 Pripremite:

Podmažite kalup. Zagrejte rernu.

2 Testo sa sirćetom:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u dubljem sudu. Dodajte redom preostale sastojke i sve umutite mikserom, muteći prvo najmanjom, potom oko 1 minut najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Rasporedite testo u kalupu, poravnajte i pecite. Nakon pečenja istresite koru na papiru za pečenje obloženu rešetku i ostavite da se ohladi.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja trećina

3 Nadev:

Potopite i rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. Položite koru na tacnu za torte. Umotite slatku pavlaku. U drugoj posudi razmutite maskarpone. Sjedinite slatku pavlaku sa maskarponeom, pa odvojite 4 kašike, koje ćete izmešati sa rastopljenim želatinom. Potom dodajte preostali krem i sve dobro promešajte. Podelite smesu.

4 Čoko-nadev:

U jednu polovinu krema umešajte kakao, šećer i aromu. Pažljivo dodajte rendanu čokoladu. Nanesite na jednu polovinu kore i poravnajte.

5 Voćni nadev:

U preostali krem umešajte šećer i rendanu koru pomorandže. Pažljivo dodajte smrznute ribizle. Nanesite na drugu polovinu kore i poravnajte.

6 Ukrašavanje:

Čokoladu grubo usitnite, stavite u kesicu za zamrzivač, dobro zatvorite i otopite u vodenoj kupki na tihoj vatri. Osušite kesicu, odsecite mali čošak i topljenom čokoladom prilepите keksiće na ivicu čokoladne polovine torte. Ostavite tortu da odstoji u frižideru najmanje 2 sata. Pre služenja voćnu stranu ukrasite ribizlama.