

Uskršnja torta sa Koentre jajima

Originalna uskršnja torta

1 Torta



Komplikovano

● Vreme pripreme 60 Min.



1 Priprema:

Obložite tepsiju papirom za pečenje i podmažite dno kalupa sa štipaljkom.

2 Mešeno testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u činiji za mućenje. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačeno testo. 1/3 testa pomoću oklagije razvijte tanko, i isecite modlicama ili nožem oko 16 različitih uskršnjih motiva, položite ih na tepsiju i pecite.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Uskršnje motive prevucite sa papirom za pečenje na rešetku i ostavite ih da se ohlade. Ostatke testa umesite ručno sa preostalim testom, razvijte na dnu kalupa sa štipaljkom i više puta izbodite viljuškom. Stavite obruč kalupa. Stavite kalup na rešetku od rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće

Mešeno testo:

150 g pšeničnog brašna

Dr. Oetker Praška za pecivo

70 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

80 g mekog margarina ili maslaca

1 kašika vode hladna

Biskvitno testo:

4 jaja

175 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

0.5 rendane kore pomorandže

100 g pšeničnog brašna

1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

25 g Dr. Oetker Gustin

15 g kakao praha (neslađenog)

25 g čokolade grubo rendane

Fil:

2 kašika/e džema od ananasa (ili kajsije)

1 konzerva ananasa u komadićima (neto 340 g)

100 ml soka od ananasa (iz konzerve)

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

450 ml mleka

3 kašika/e šećera

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni

800 g slatke pavlake za kuvanje

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

25 g čokolade grubo rendane

Koentre jaja:

otprilike 50 ml likera od pomorandže

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja odstranite obruč kalupa. Koru odvojite od dna kalupa, ali je ostavite na njemu da se ohladi. U međuvremenu očistite obruč kalupa. Ponovo podmažite dno kalupa i obložite ga papirom za pečenje. Smanjite temperaturu pečenja.

(ili drugog bistrog voćnog likera)
150 g mlečne čokolade
25 g bele čokolade

3 Biskvitno testo:

Penasto umutite jaja mikserom (nastavci za mućenje) muteći 1 minut najvećom brzinom. Dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom i rendanom korom pomorandže u roku od 1 minuta, pa mutite smesu još 2 minuta. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, kakao prahom i gustinom i dodajte u smesu kratko muteći najmanjom brzinom. Na kraju dodajte rendanu čokoladu. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Stavite da se peče.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja odstranite obruč kalupa, a koru sa papirom za pečenje istresite na rešetku obloženu čistim papirom za pečenje, odstranite dno kalupa i ostavite koru da se ohladi. Pažljivo skinite papir sa kojim se kora pekla. Sada pomoću kašike izdubite koru tako, da ostavite neizdubljeni rub od oko 1 1/2 cm i izdubljenu koru debljine oko 1 1/2 cm. Odvojite mrvice testa sa strane za Koentre jaja.

4 Fil:

Položite koru od mešenog testa na tacnu za torte i premažite je džemom. Preko toga stavite izdubljenu biskvitnu koru i balgo pritisnite da bi se prilepila. Ocedite ananas, pritom sačuvajte sok i odmerite 100 ml. Pripremite puding prema uputstvu sa kesice. U gotov puding umešajte komadiće ananasa i odmah rasporedite preko biskvitne kore i poravnajte. Želatin potopite prema uputstvu sa ambalaže u odmerenom soku od ananasa. Umutite slatku pavlaku sa šećerom i vanilin šećerom. Rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. U rastopljeni želatin dodajte prvo 4 kašike umućene slatke pavlake, dobro promešajte pa dodajte preostalu slatku pavlaku. Na kraju dodajte rendanu čokoladu. Sipajte ca. 3/4 pavlake preko fila od anansa i poravnajte. Sa preostalom pavlakom premažite rub torte. Ostavite je da odstoji u frižideru najmanje 2 sata.

5 Koentre jaja:

U činiji za mućenje mikserom (nastavci za mućenje) dobro sjedinite mrvice biskvita sa likerom (smesa ne sme da bude previše vlažna) i oblikujte uskršnja jaja. Odvojeno grubo usitnite obe vrste čokolade i otopite tamnu čokoladu na pari na tihoj vatri. Premažite jaja tamnom glazurom. Belu usitnjenju čokoladu stavite u kesicu za zamrzivač, dobro je zatvorite i otopite je u vrućoj vodi. Odsecite mali čošak kesice i ukasite jaja. Ostavite jaja da se stegnu u frižideru. Pre serviranja jaja dekorativno rasporedite po torti, "prilepite" uskršnje motive od testa po rubovima torte i eventualno ostatak rasporedite po površini torte.