

Uskršnja torta

Svečana uskršnja torta

1 Torta



Komplikovano

Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:

Otopite maslac u maloj šerpi i ostavite da se ohladi. Podmažite dno kalupa i obložite papirom za pečenje. Zagrejte rernu. Odledite voće i ocedite.

2 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) umutite jaja, žumanca i vrelu vodu muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom i dodajte u smesu u roku od jednog minuta, pa mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte u smesu muteći mikserom najmanjom brzinom. Na kraju dodajte badem i maslac, kratko muteći. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite na rešetki od rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odvojite obroč kalupa i odstranite ga. Istresite koru na papirom za pečenje obloženu rešetku, skinite dno kalupa i ostavite koru da se ohladi. Pažljivo skinite papir sa kojim se kora pekla i presećite je dva puta vodoravno.

Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 22 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Tepsija:

papir za pečenje

Biskvitno testo:

25 g maslaca
2 jaja
2 žumanca
2 kašika/e vode vrele
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
50 g oljuštenog, mlevenog badema

Smesa od belanaca za kore i ukrašavanje:

2 belanaca
1 prstohvat soli
50 g šećera
100 g šećera u prahu

Glazura:

50 g čokolade

Fil:

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
3 kašika/e vode hladne
150 g jogurta
1 pakovanje bobičastog voća duboko smrznuto
1 kašika soka od limuna
500 g slatke pavlake

3 Smesa od belanaca:

Prvo obložite tepsiju papirom za pečenje. Smanjite temperaturu rerne. U činiji za mućenje pomešajte belanca i so, mutite mikserom najvećom brzinom sve dok ne dobijete čvrst sneg. Umutite tako čvrsto da ostane vidljiv zarez nožem. Muteći i dalje najvećom brzinom, postepeno dodajte šećer. Prosejte šećer u prahu i dodajte ga u umućenu smesu. Sipajte smesu u špric za ukrašavanje sa okruglim nastavkom (Ø 5 mm). Na pripremljenu tepsiju našpricajte 2 okrugle ploče (Ø 14 cm). Osim toga našpricajte štapiće (5,5 cm i 4 cm dužine). Za zeke našpricajte "glave" i "tela" u različitim veličinama. Stavite tepsiju u rernu.

Temperatura rerne otprilike 100 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 80 °C

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Puslice sa papirom za pečenje skinite sa tepsije i ostavite da se ohlade na rešetki za kolače.

4 Glazura:

Grubo usitnite čokoladu, otopite je na pari, na tihoj vatri. Time sastavite zeke, ukasite im lica. Kore od puslica (gornju i donju stranu) premažite preostalom glazurom i ostavite da se stegne.

5 Fil:

Potopite želatin prema uputstvu, tako da nabubri. Pomešajte voće, jogurt i sok od limuna. Umutite slatku pavlaku. Rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. Prvo pomešajte 4 kašike jogurt smese sa želatinom, potom dodajte i preostalu smesu. Kada smesa počne da se želira, dodajte slatku pavlaku. Spojite sve biskvitne i sve puslica kore filom i premažite ih sa spoljne strane. Malu puslica tortu položite na veliku biskvitnu tortu i ostavite tortu da odstoji u frižideru najmanje 3 sata. Malo pre serviranja tortu ukasite štapićima i zekama.

Savet:

- Pripremite tortu dan ranije. Da bi se belance čvrsto umutilo, metlice miksera i činija moraju da budu savršeno čisti i bez tragova masnoće. Takođe u belancetu ne sme biti tragova žumanceta.