

Uskršnji zeka torta

Za slatke praznike

1 Torta



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Biskvit:

4 jaja

100 g šećera

0.5 rendane kore limuna

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

100 g pšeničnog brašna mekog

1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

Fil:

6 jagoda pasiranih

sok od limuna (1 limuna)

100 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni

250 g maskarpone sira

250 ml slatke pavlake umućene

Nadev:

250 ml mleka

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

30 piškota

Premazivanje i ukrašavanje:

250 ml slatke pavlake

1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

špageta

jagoda seckanih

čokoladnih bombona

piškota izmrvljenih

1 Priprema biskvita:

Penasto umutite jaja sa šećerom, korom limuna i vanilin šećerom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i praškom za puding, pa prosejite preko smese od jaja. Sjedinite muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup sa štipaljkom, čije ste dno obložili papirom za pečenje (prečnik 26 cm) i poravnajte. Stavite da se peče u donjoj polovini prethodno zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Ohlađenu koru presećite jednom vodoravno i donju koru opoložite na tacnu, pa je obložite očišćenim obručem kalupa.

- 2 Za fil dobro pomešajte pasirane jagode sa sokom od limuna i šećerom. Želatin pripremite prema uputstvu sa ambalaže i umešajte u smesu od jagoda, dok je još topao. Dodajte Maskarpone, zatim umućenu slatku pavlaku. Pomešajte mleko sa vanilin šećerom. Polovinu fila nanesite na donju koru. Piškote potapajte jednu po jednu u mleko i poređajte ih preko fila. Preko njih rasporedite preostali fil. Pokrijte gornjom korom i blago pritisnite. Ostavite tortu da odstoji oko 2 sata u frižideru.

3 Ukrašavanje:

Umutite slatku pavlaku sa Kremfix-om. Odvojite manju količinu i sipajte u špic sa okruglim nastavkom. Preostalom slatkom pavlakom premažite tortu sa svih strana. Ukrasite tortu jagodama i pavlakom u špicu nacrtajte zeki lice. Lice ukrasite špagetama (brkovi) i čokoladnim bonbonicama (oči). Pospite tortu izmrvljenim piškotama i ostavite je da stoji na hladnom do služenja.

Savet:

- Maskarpone možete da zamenite sa istom količinom kisele pavlake.