

Zimska noć

Torta za svečane prilike

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema nadeva:

Sitno iseckajte sušene jabuke, šljive i kandirane pomorandže i stavite u posudu. Dodajte ostale sastojke osim želatina, promešajte, prekrijte i ostavite da odstoji preko noći.

2 Priprema testa:

Penasto umutite žumanca, rendanu koru pomorandže i cimet. Umutite belanca i pomalo dodajte šećer u prahu, pa mutite dok ne dobijete čvrsti sneg. Pažljivo ga umešajte u smesu od žumanaca. Pomešajte brašno i prašak za pecivo, prosejte i pažljivo umešajte zajedno sa lešnicima i vrućim maslacem. Smesu ulijte u kalup za torte (prečnika 26 cm), čije ste dno obložili masnim papirom, i poravnajte. Stavite da se peče u donjem delu zagrejjane rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Testo izvadite iz kalupa i ostavite da se hladi, najbolje preko noći. Tortu triput preseccite, pa oko jedne kore stavite obruč kalupa za torte.

Sastojci:

Testo sa lešnicima:

6 žumanca
80 g šećera u prahu
1 rendane kore pomorandže (1 neprskane pomorandže)
cimet
6 belanaca
100 g šećera
180 g glatkog brašna
2 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
100 g mlevenih lešnika
80 g otopljenog maslaca

Nadev:

125 g jabuka suve
5 šljive suvih
50 g kandiranih pomorandži
oraha grubo naseckanih
100 g šećera
125 ml crnog vina
125 ml soka od pomorandže
125 ml ruma
250 ml voćnog čaja
cimet
2 kašičice začina za medenjake
7 lista/listova Dr. Oetker Želatina
u listu beli gold

Fil:

250 ml slatke pavlake
1 kašičica šećera u prahu
1 kašičica instant kakao
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

Premazivanje i posipanje:

250 ml slatke pavlake
1 kašičica šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
mlevenih lešnika

Ukrašavanje:

čokoladne glazure
ruma (nekoliko kapi)

- 3 Nadev koji je odstajao skuvajte uz stalno mešanje. Skinite s vatre, pa prema uputstvima sa kesice umešajte pripremljeni želatin. Polovinu nadeva rasporedite po kori. Prekrijte drugom korom. Ostatak nadeva rasporedite po njoj i pokrijte trećom korom. Ostavite jedan sat da se hladi.

šećera u prahu

4 **Fil:**

Čvrsto umutite slatku pavlaku šećer u prahu, kakao i Kremfix prema uputstvima sa ambalaže. Odstranite obroč kalupa i namažite fil u obliku kupole. Položite na to preostalu koru.

5 **Za premivanje:**

Umutite slatku pavlaku, šećer u prahu i Kremfix prema uputstvima sa ambalaže, ali ne previše čvrsto. Odvojite kašiku pavlake i sipajte je u špric za ukrašavanje. Potom 2/3 od ostatka slatke pavlake namažite u obliku kupole po torti. Sa ostatkom premažite obod torte. Pospite narendanim lešnicima. Na površini torte naštrcajte male tačke šlaga. Ostavite tortu jedan sat da se hladi.

- 6 Za ukras izmešajte gusto-tečnu čokoladnu glazuru i rum dok ne dobijete gustu smesu, kojom ćete napuniti špric. Na masni papir našpricajte zvezde ili druge ukrase po želji i ostavite da se ohlade. Stvrdnute čokoladne ukrase pažljivo odvojite od papira i njima ukrasite tortu. Ukrase pospite sa malo šećera u prahu.