

Zukoto

Specijalitet iz Italije

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



1 Pripremiti:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju i obložite papirom za pečenje, pritom na otvorenoj strani višestruko savijte papir i obrazujte rub.

2 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom u roku od 1 minuta, pa smesu mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i gustinom, prosejte i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u tepsiju i poravnajte. Pecite odmah.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Biskvitnu ploču istresite na šećerom posuti papir za pečenje i ostavite da se potpuno ohladi sa sve papirom, sa kojim se pekla. Iz ploče isecite jedan krug promera 28 cm i dva polukruga (promer oko 20 cm), odvojite od radne površine i eventualno odstranite višak „kožice“. Iz kruga isecite jedno usko parče torte.

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvitno testo:

4 jaja
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
25 g Dr. Oetker Gustin

Natapanje:

2 kašika/e ruma
2 kašika/e vinjaka
1 kašika višnjevače

Fil:

100 g mlevenih lešnika
100 g čokolade za kuvanje
600 g slatke pavlake ohlađene
3 kesice Dr. Oetker Kremfixa

Dodatno:

30 g šećera u prahu
1 kašičica kakao praha (nesladenog)

3 Natapanje:

Obložite činiju (Ø 21 cm) prozirnrom folijom. Biskvitni krug stavite po sredini, pritisnite blago i po potrebi isecite tako da ne strči van činije-kaluap. Pomešajte rum, vinjak i višnjevaču i uz pomoć četkice nanesite na biskvit. Natopljenu koru eventualno još malo pritisnite uz činiju.

4 Fil:

Propržite lešnike u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće do zlatno-žute boje i sipajte na tanjir da se ohlade. Fino izrendajte čokoladu. Umutite slatku pavlaku sa Kremfixom prema uputstvu sa ambalaže, dodajte ohlađene lešnike i čokoladu. Fil od pavlake sipajte preko biskvitne kore u činiji, poravnajte i pokrijte sa dva biskvitna polukruga.

Ostavite tortu da odstoji u frižideru najmanje 2 sata. Istresite je na tacnu. Skinite foliju, prvo pospite šećerom u prahu, potom stavite neki šablon, npr. u obliku zvezde, i pospite kakao prahom.

Savet:

- Bez šećera i kakao praha tortu možete bez problema da zamrznete.