

# Adventska torta

Kremasta torta bez pečenja s okusom naranče za božićno vrijeme

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za pečenje (Ø 26 cm):

pladanj za torte  
papir za pečenje

### Hrskava podloga:

200 g Spekulatius keksa  
100 g maslaca

### Krema:

6 listića Dr. Oetker Želatine u listićima  
200 g hladnog tučenog vrhnja (hladnog)  
250 g sira Mascarpone  
500 g svježeg posnog sira  
2 žlice meda  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
2 žličice mljevenog cimeta  
75 g šećera

### Nadjev:

2 svježe cijeđenog soka od naranči  
250 g krušaka  
3 žlice likera od naranče  
150 ml soka od naranči  
75 ml vode  
1 omot Dr. Oetker Preljeva za torte svijetlog  
2 žlice šećera

## 1 Hrskava podloga:

Stavite list papira za pečenje na pladanj za torte i na to stavite zatvoren obruč kalupa za torte. Kekse spekulatius stavite u vrećicu za zamrzavanje i vrećicu dobro zatvorite. Pomoću valjka za tijesto fino usitnite kekse. Otopite maslac u manjoj posudi, dodajte mrvice i dobro promiješajte. Stavite smjesu na dno kalupa za pečenje i žlicom ravnomjerno utisnite u dno. Podlogu do ponovnog korištenja stavite u hladnjak.

## 2 Krema:

Želatinu omekšajte prema uputama na omotu. Čvrsto istucite tučeno vrhnje. Pomiješajte mascarpone s posnim sirom, medom, vanilin šećerom, cimetom i šećerom. Otopite želatinu prema uputama na omotu. Najprije oko 4 žlice smjese mascarponea i posnog sira pomoću metlice za snijeg pomiješajte s otopljenom želatinom, a potom dodajte ostatak smjese. Umiješajte tučeno vrhnje. Premažite kremom podlogu i poravnajte. Ostavite tortu oko 2 sata da odstoji u hladnjaku.

## 3 Nadjev:

Naranče ogulite, skinite bijelu kožicu i izrežite na ploške. Kruške ogulite i narežite na ploške. Voće dekorativno raspodijelite po kremi. Pomiješajte liker od naranče, sok od naranče i vodu. Preljev za torte pomiješajte sa šećerom u loncu, miješajući kuhačom pažljivo dodajte tekućinu. Sve zajedno miješajući zakuhajte, potom raspodijelite po voću i ostavite da se stvrdne.



Dr. Oetker Hrvatska

- 4 Tortu velikom lopaticom za torte odvojite od papira za pečenje. Izvucite papir za pečenje ispod podloge. Obruč kalupa za torte oprezno odvojite nožem i skinite. Tortu po želji ukrasite nstruganom kuvertirom.

Tip from the Test Kitchen

- Podlogu možete pripremiti 1 – 2 dana prije konzumacije. U tom je slučaju prekrijte i stavite na hladno mjesto.
- Podlogu možete pripremiti i na ukrasnoj čipki za torte jer se podloga u tom slučaju može lako odvojiti.
- Želite li tortu bez alkohola, liker zamijenite sokom od naranče.

