

Božićna "kriva" torta

Torta od čokoladnog biskvita s kremom od naranče

oko 50 komada

 dosta zahtjevno

 do 120 Min.



1 Smjesa za biskvit I:

Mikserom (metlicama) pjenasto istucite jaja sa šećerom, vanilin šećerom, ribanom koricom naranče i soli. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, po tome prosijajte kakao i kuhačom lagano umiješajte u smjesu. 2/3 smjese stavite u okrugli kalup za torte (promjera 24 cm) obložen papirom za pečenje i poravnajte. Ostatak smjese stavite u okrugli kalup za torte (promjera 18 cm) obložen papirom za pečenje i poravnajte.

2 Kalupe stavite na rešetku u donju trećinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 35 Minuta

3 Smjesa za biskvit II:

Smjesu za biskvit II pripremite kao i smjesu za biskvit I. Ispecite dva biskvita jednake veličine s jednakim postavkama pećnice.

Sastojci:

Smjesa za biskvit I:

6 jaja (veličine M)
250 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
1 prstohvat soli
300 g glatkog brašna
4 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
25 g Dr. Oetker Kakaa za kolače

Smjesa za biskvit II:

6 jaja (veličine M)
250 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
1 prstohvat soli
300 g glatkog brašna
4 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
25 g Dr. Oetker Kakaa za kolače

Krema od pudinga od naranče:

2 omota Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije
100 g šećera
500 ml soka od naranči (svježe iscjeđenog)
100 ml likera od naranče
400 ml tekućeg slatkog vrhnja
500 g mekog maslaca

Za namakanje biskvita:

100 ml soka od naranči (svježe iscjeđenog)
100 ml likera od naranče

Za ukrašavanje:

400 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni
šećera

4 Krema od pudinga od naranče:

Prašak za puding pomiješajte sa šećerom, sokom od naranče, likerom i tučenim vrhnjem te zakuhajte u puding. Maknite sa štednjaka, vrući puding direktno prekrijte folijom za čuvanje svježine i ostavite puding da se hladi na sobnoj temperaturi. Kremasto izmiješajte maslac i postupno umiješajte u ohlađeni puding.

2 pakiranja Dr. Oetker Fondant
bijele deke
200 g Dr. Oetker Fondant Dekora
crvenog

5 Za prskanje biskvita:

S većeg i manjeg biskvita odrežite tanki sloj i razmrvite ga u zdjeli. Preostale biskvite jednom prerežite. Preostali veliki i mali biskvit vodoravno ukoso prerežite, tako da nastanu dva klinasta oblika (deblji dio biskvita klinastog oblika treba odgovarati $\frac{3}{4}$ visine biskvita). Pomiješajte sok od naranče s likerom i smjesom natopite sve biskvite.

6 Pet vrhom punih žlica kreme stavite sa strane. 2 žlice kreme pomiješajte s razmrvljenom podlogom, oblikujte veliku kuglu i ostavite da stoji na hladnom. Na vodoravnu veliku podlogu ravnomjerno nanesite 3 pune žlice kreme, a na vodoravnu manju podlogu 2 pune žlice kreme. Ponovno stavite vodoravne podloge, lagano pritisnite i također premažite kremom. Stavite po jednu podlogu u obliku klina, lagano pritisnite i ponovno premažite s 3 odnosno 2 pune žlice kreme. Preostale podloge u obliku klina složite na način da su deblji krajevi složeni jedni na druge. Veliku i malu tortu sa svih strana tanko premažite kremom koju ste ostavili sa strane. Torte najmanje 3 sata ostavite da stoje na hladnom.

7 Za ukrašavanje:

Prepolovite zeleni fondant i razvaljajte ga između dvije razrezane vrećice za zamrzavanje u obliku pravokutnika (12 x 40 cm). Razvaljene pravokutnike fondanta odrežite ravno po uzdužnoj strani. Trake fondanta utisnite na rub velike torte. Odrezane dijelove fondanta ponovno tanko razvaljajte i pomoću nastavka s okruglim otvorom izrezujte listove božikovine. Listove urežite nožem i s gornjom stranom oprezno utisnite u šećer. Listove stavite preko drške žlice kako bi se osušili.

8 Odmotajte fondant deku. Na nju stavite rub okruglog kalupa za torte (promjera 24 cm) i odrežite fondant valovito nešto šire od ruba okruglog kalupa. Fondant deku pomoću folije stavite na tortu. Foliju povucite, a rubove fondanta lagano utisnite (na stražnjoj strani eventualno premažite s malo likera od naranče). Ostatke fondanta omotajte folijom za čuvanje svježine i stavite sa strane.

- 9 Odmotajte drugu fondant deku i pomoću valjka za tijesto razvaljajte na promjer od približno 36 cm. Fondant deku pomoću folije stavite na manju tortu i povucite foliju. Rubove utisnite i odrežite. Ostatke fondanta umiješajte u tijesto zajedno s ostacima bijelog fondanta i razvaljajte između dvije razrezane vrećice za zamrzavanje. Kalupom za pahuljice izrezujte pahuljice različite veličine i stavite ih na papir za pečenje.
- 10 Crveni fondant tanko razvaljajte između dviju razrezanih vrećica za zamrzavanje. Izrežite krug (promjera 20 cm) i iz kruga izrežite četvrtinu kruga. Kuglu od mrvica kolača obložite preostalim krugom, a mjesta spoja dobro utisnite. Nekoliko malih pahuljica utisnite u crveni fondant. Od bijelog fondanta izradite držač za božićnu kuglicu i stavite držač na kuglu. Od preostalog crvenog fondanta izrežite veće i manje zvijezde i nalijepite ih na malu tortu, pritom ostavite sredinu praznom. Oblikujte sitne kuglice i uvaljajte ih u šećer. Od crvenih i bijelih ostataka fondanta izradite tanke prutiće. Zajedno uvrnite po dva prutića te ih potom oprezno namotajte. Od prutića izradite šećerne prutiće i ostavite ih da se osuše.
- 11 Veliku tortu stavite na pladanj za torte. Manju tortu stavite na veću tako da se kosina nalazi na suprotnoj strani. Božićnu kuglicu stavite na manju tortu i ukasite listovima božikovine i kuglicama. Po potrebi ih zalijepite s malo likera od naranče. Pahuljice pomoću likera od naranče zalijepite na veliku tortu koju na kraju ukasite šećernim prutićima.

Tip from the Test Kitchen

- Torte se bez ukrasa mogu smrznute čuvati u škrinji za duboko zamrzavanje.