

# Cappuccino torta

Kremasta torta s kapučinom za svaku prigodu

oko 12 komada    potrebno malo iskustva  do 40 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće  
papir za pečenje

### Biskvit:

2 jaja (veličine M)  
75 g šećera  
2 žličice Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera iz doze  
75 g pšeničnog brašna  
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

### Nadjev:

6 razom pune žličice instant praha za kapučino, bez šećera (oko 2 vrećice)  
50 ml mlake vode  
50 g šećera  
2 žličice Dr. Oetker Vanilin šećera iz doze  
400 g slatkog vrhnja za šlag  
2 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix (po 15 g)

### Za ukrašavanje:

50 g tamne čokolade

## 1 Priprema:

Namastite dno kalupa za torte i obložite ga papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

## 2 Biskvit:

Jaja u posudi mikserom (metlicama) na najvećoj brzini 1 min. pjenasto istucite. Uspite tijekom 1 min., uz neprestano miješanje, šećer pomiješan s vanilin šećerom te masu tucite još daljnje 2 min. Pomiješajte brašno i Backin prašak za pecivo i kratko umiješajte u 2 porcije na najmanjoj brzini. Tijesto poravnate u kalupu za torte. Kalup gurnite na rešetki u pećnicu.

**Nivo pećnice donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 25 Minuta**

- 3 Podlogu od biskvita odvojite od kalupa, iskrenite na rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohladi. Podlogu položite na pladanj za torte te oko nje postavite očišćeni obruč od kalupa ili obruč za torte.

**4 Nadjev:**

Kapučino prah rastopite u mlakoj vodi, pomiješajte sa šećerom i vanilin šećerom. Slatko vrhnje za šlag kratko istucite. Uspite, uz stalno miješanje, želatinu fix i istucite čvrsti šlag. Pomoću pjenjače najprije izmiješajte otprilike 4 žlice šlaga sa mješavinom od kapučina, te sve umiješajte u šlag.

- 5** Masu od šlaga namažite na podlogu te žlicom napravite udubljenja u površini od šlaga. Stavite tortu na najmanje 2 sata u hladnjak.

**6 Ukrašavanje:**

Čokoladu grubo usitnite, otopite u vodenoj kupelji pri slaboj temperaturi i napunite u vrećicu za zamrzavanje. Odrežite mali kut i naštrcajte motive na papir za pečenje. Ostavite motive da se stvrdnu.

- 7** Obruč za torte pažljivo odvojite i skinite. Tortu po želji ukasite čokoladnim ornamentima i pospite kakaom.

Tip from the Test Kitchen

- Pri izradi šlaga, za zaštitu od prskanja, posudu oko miksera obložite kuhinjskim ubrusima.
- Kremu poravnajte pomoću lopatice za tijesto ili lopatice za torte.