

Čokoladna torta s brusnicama

Voćno-kremasti kolač s profinjenim ukrasom

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 26 cm):

Papir za pečenje
masnoće

Biskvit:

5 jaja (veličine M)
150 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
150 g pšeničnog brašna
1 ½ razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
3 žlice Dr. Oetker Kakaa za kolače

Nadjev:

oko 400 g džema od divljih brusnica
600 g hladnog slatkog vrhnja za šlag
3 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix

Za ukrašavanje:

150 g tamne čokolade

1 Priprema:

Dno kalupa za tortu namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Biskvit:

Jaja pjenasto umutite u posudi mikserom (metlicama) na najvećoj brzini 1 minutu. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom i usipavajte u smjesu miješajući oko 1 minutu. Nastavite miješati još dvije minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom i u dva navrata kratko dodajte u smjesu, miješajući na najnižoj brzini. Tijesto poravnajte u kalupu. Kalup stavite na rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 25 Minuta

Biskvit izvadite iz kalupa, istresite na kuhinjsku rešetku obloženu papirom i ostavite da se ohladi.

Povucite papir za pečenje. Biskvit jednom vodoravno prerežite i donju polovicu stavite na pladanj za torte. Očišćeni kalup obruča za torte ili prsten za torte stavite oko biskvita.

3 Nadjev:

Dvije žlice džema od brusnica ostavite sa strane. Preostali džem ravnomjerno raspodijelite po podlozi. Tučeno vrhnje sa želatinom fix čvrsto istucite prema uputama na omotu, na kraju dodajte vanilin šećer. Oko 3 žlice tučenog vrhnja ostavite sa strane. Preostalo tučeno vrhnje premažite po brusnicama. Na to stavite gornju polovicu biskvita. Tortu premažite preostalim tučenim vrhnjem i stavite ju u hladnjak na najmanje 2 sata.

4 Ukrašavanje:

Čokoladu grubo nasjeckajte i otopite na pari. Otopljenu čokoladu stavite na veliki papir za pečenje i paletom ili grabilicom razmažite u obliku pravokutnika (oko 40 x 20cm). Papir jednake veličine stavite preko toga i lagano pritisnite (slika 1). Namotajte kuvertiru između papira (slika 2) i ostavite u hladnjaku da se stvrdne.

Prije posluživanja odvojite i skinite obruč za torte. Odmotajte namotani papir za pečenje; pritom će čokolada puknuti na komade (slika 3). Raspodijelite ih dekorativno po torti. Po tome rasporedite preostali džem od brusnice.



Tip from the Test Kitchen

- Kolač se može smrznuti.
- Ukras od čokolade može se pripremiti nekoliko dana ranije i čuvati u posudi.
- Umjesto džema od divljih brusnica, može se koristiti džem od višanja, kupina, divljih borovnica ili malina.