

Čupava torta s jagodama

Ovaj omiljeni klasik nije ukusan samo s bananama nego i s jagodama, ovaj je kolač pravi užitak.

oko 12 porcije



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Biskvit:

150 g glatkog brašna
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
10 g Dr. Oetker Kaka za kolače
125 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g mekog maslaca
4 jaja

Nadjev:

600 ml hladnog tučenog vrhnja
3 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix
24 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
250 g sitno narezanih jagoda

1 Biskvit:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivom i kakaom te prosijte u posudu. Dodajte redom ostale sastojke i mikserom (metlicama) izradite glatku smjesu. Smjesu stavite u namašćeni kalup za torte (promjera 26 cm) i poravnajte.

Stavite kalup na rešetku u donju polovicu zagrijane pećnice.

Električna pećnica: 180 °C

Pećnica na vrući zrak: 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 35 minuta

2 Ostavite biskvit oko 10 minuta da se hladi u kalupu.

3 Ohlađeni biskvit pomoću žlice izdubite oko 1 cm duboko, pritom ostavite rub širine 1 - 2 cm. Izdubljene komade kolača usitnite u mrvice.

4 Nadjev:

Istucite tučeno vrhnje sa želatinom fix, dodajte šećer i vanilin šećer i čvrsto istucite. Dodajte jagode. Nadjev u obliku kupole namažite na biskvit i pospite mrvicama biskvita (mrvice po potrebi lagano utisnite). Čupavi kolač stavite oko 2 sata na hladno.