

# Mala torta od borovnica, jogurta i čokolade

Sočna, šarena, ukusna hrskava torta s tučenim vrhnjem

oko 10 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 18 cm):

Papir za pečenje  
masnoće

### Tijesto "Sve-u-jedan":

50 g zrna kakaa  
120 g pšeničnog brašna  
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
15 g Dr. Oetker Kakaa za kolače  
3 jaja (veličine M)  
75 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
125 g mekog maslaca ili margarina

### Nadjev:

oko 400 g borovnica  
4 listića Dr. Oetker Želatine u listićima  
200 g hladnog tučenog vrhnja  
300 g jogurta  
50 g šećera

### Za ukrašavanje:

200 g hladnog tučenog vrhnja  
1 omot Dr. Oetker Kremfixa  
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

## 1 Priprema:

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

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

## 2 Tijesto "Sve-u-jedan":

Brašno, prašak za pecivo i kakao pomiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke, pritom od komadića kakaa ostavite jednu žličicu sa strane, i mikserom (metlicama) izradite glatko tijesto, miješajući kratko na najnižoj, a potom oko dvije minute na najvišoj brzini. Poravnajte tijesto u kalupu za torte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 30 Minute**

Odvojite i skinite obruč kalupa za torte. Istresite biskvit na kuhinjsku rešetku obloženu papirom za pečenje i ostavite ga da se ohladi.

- 3 Oprezno povucite papir za pečenje koji se pekao s biskvitom. Dva puta vodoravno prerežite biskvit. Stavite donji biskvit na pladanj za torte i stavite oko biskvita prsten za torte ili očišćeni obruč kalupa za torte.

4 **Nadjev:**

Borovnice proberite i operite. U posudu stavite 150 g borovnica i izradite fini pire. Donju podlogu za tortu gusto nadjenite s 200 g borovnica. Omekšajte želatinu prema uputama na omotu. Čvrsto istucite tučeno vrhnje. Jogurt i šećer pomiješajte u posudi. Želatinu otopite prema uputama na omotu. Najprije je pomiješajte s 2 žlice smjese od jogurta, a potom mješavinu dodajte u ostatak smjese od jogurta. Tučeno vrhnje dodajte u dva navrata. Oko 1/3 kreme pomiješajte s pireom od borovnica i raspodijelite po podlozi od borovnica. Na to stavite srednji biskvit. Premažite preostalom kremom, stavite gornji biskvit i lagano pritisnite. Ostavite tortu najmanje 3 sata u hladnjaku.

5 **Ukrašavanje:**

Prsten za torte odvojite nožem i skinite. Rub po potrebi poravnajte nožem. Tučeno vrhnje, Kremfix i vanilin šećer čvrsto istucite. Gornju stranu torte tanko premažite do ruba. Preostalo tučeno vrhnje stavite u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom s okruglim otvorom (promjer oko 12 mm) i istisnite točkice. Tortu ukasite preostalim borovnicama i komadićima kakaa. Tortu do posluživanja čuvajte u hladnjaku.

Tip from the Test Kitchen

- Torta se bez ukrašavanja može zamrznuti.
- Nadjev od borovnica može se pripremiti i s pireom od odmrznutih borovnica.