

Mala torta od naranče

Biskvit s kremom od maslaca i naranče, prekriven fondantom

oko 10 komada    potrebno malo iskustva  do 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 18 cm):

masnoće
papir za pečenje

Tijesto za biskvit:

3 jaja (veličine M)
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
3 žlice Dr. Oetker Kakao mrvica

Krema od maslaca:

250 g maslaca ili margarina ,
omekšalog
125 g šećera u prahu
3 žlice likera od naranče

Za premazivanje:

oko 2 žlice pekmeza od naranči

Za ukrašavanje:

250 - 300 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
Dr. Oetker jestive boje za kolače šećera u prahu
oko 40 g Dr. Oetker Ukrasnih cvjetića

1 Priprema:

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu:

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

Vrijeme pečenja: 0 Minuta

2 Tijesto za biskvit:

Jaja u posudi mikserom (metlicama) pjenasto istucite na najvećoj brzini 1 minutu. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom te mješavinu postupno dodajte uz istovremeno miješanje jednu minutu, pa smjesu tucite još 2 minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakao mrvicama i kratko umiješajte na najmanjoj brzini. Poravnajte tijesto u kalupu za torte. Stavite kalup na rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 40 Minuta

Biskvit izvadite iz kalupa, stavite na rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohladi na papiru za pečenje.

3 Krema od maslaca:

Mekani maslac u posudi mikserom (metlicama) izmiješajte u mekanu smjesu. Dodajte šećer u prahu i liker te kratko pjenasto istucite, najprije na najnižoj, a potom na najvišoj brzini.

4 Premazivanje:

Oprezno povucite papir za pečenje s biskvita. Biskvit dva puta vodoravno prerežite. Donju podlogu stavite na pladanj za torte i premažite 1 žlicom marmelade. Potom u tankom sloju premažite s 1/3 kreme od maslaca, stavite srednji biskvit i lagano pritisnite. Srednji biskvit također premažite najprije marmeladom, a potom kremom od maslaca. Stavite gornji biskvit i lagano pritisnite. Tortu u cijelosti premažite ostatkom kreme. Ostavite tortu u hladnjaku najmanje sat vremena.

5 Ukrašavanje:

Prije posluživanja fondant obojite s malo zelene i plave jestive boje. Ako fondant postane premekan, posipajte ga šećerom u prahu i umijesite. Fondant razvaljajte između velike razrezane vrećice za zamrzavanje (promjera oko 31 cm) i stavite na sredinu torte. Poravnajte deku od fondanta počevši od sredine prema rubu i pritisnite na rubu. Višak fondanta odrežite. Oštrim nožem ucrtajte stabljike u fondant. Bijelim šećernim pismom zalijepite ukrasne cvjetice.

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto likera od naranče možete upotrijebiti i sok od naranče.
- Za bojanje fondanta upotrijebite jednokratne rukavice.
- Stabljike po želji iscrtajte bijelim šećernim pismom.