

Mala torta sa zimskim cvjetovima

Mala torta sa šlagom i čokoladnim nadjevom te cvjetnom dekoracijom

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



1 Priprema:

U malom loncu otopite maslac i ostavite da se ohladi. Namastite dno kalupa za torte i obložite da papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Biskvit:

U posudi jaja s vrućom vodom mikserom (metlicama) na najvećoj brzini 1 min. pjenasto istucite. Uz stalno miješanje tijekom 1 min. uspite s vanilin šećerom pomiješani šećer te masu tucite još 2 min. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i kratko umiješajte na najmanjoj brzini. Kratko umiješajte maslac. Tijesto u kalupu za torte poravnajte. Gurnite kalup na rešetki u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Odvojite i skinite obroč kalupa za torte, podlogu iskrenite na papirom za pečenje obloženu rešetku, skinite dno kalupa i ostavite podlogu da se ohladi.

Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 18 cm):

masnoće
papir za pečenje

Biskvit:

25 g maslaca ili margarina
2 jaja (veličine M)
80 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
90 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za premazivanje:

2 žlice džema od višanja

Nadjev:

1 omot Dr. Oetker Galetta pudinga vanilija
200 ml mlijeka (hladnog)
150 ml likera od jaja

Osim toga:

300 g slatkog vrhnja za šlag
1 omot Dr. Oetker Instant Želatine Fix
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
50 g Dr. Oetker Kuvertira bijela čokolada
1 omot Dr. Oetker Ukrasnih cvjetića

- 3 Podlogu jednom vodoravno prerežite tako da gornji dio podloge bude dvostruko deblji od donjeg dijela. Iz debljeg dijela podloge izrežite krug tako da ostane oko 1 cm široki obruč od tijesta (slika 1). Donji dio podloge premažite džemom od višanja i ne njega položite obruč od tijesta.

Nadjev:

Pripremite Galettu prema uputi na omotu, ali s mlijekom i likerom od jaja. Puding ulijte u obruča od tijesta te deblji dio podloge položite u sredinu na kremu.

Ukrašavanje:

Od slatkog vrhnja sa želatinom fix i vanilin šećerom istucite čvrsti šlag. Omažite tortu šlagom. Od kuvertire nožem ili strugačem za povrće ostružite lokne i rasporedite ih po torti. Tortu stavite najmanje 1 sat u hladnjak. Tortu prije posluživanja ukasite ukrasnim cvjetovima.

Tip from the Test Kitchen

- Za bezalkoholnu varijantu umjesto likera od jaja jednostavno upotrijebite 150 g slatkog vrhnja.
- Tortu možete pripremiti i 2 dana unaprijed ili ju možete zamrznuti.