

Odjevena gola torta

Torta s kremom od maslaca, jagodama i malinama

oko 14 kriške



dosta zahtjevno



do 165 Min.



Sastojci:

Potrebno:

2 kalupa za torte (ø 18 cm)

Tijesto:

4 limuna (organska)

8 jaja (veličine M)

400 g šećera

1 žličica soli

440 g grčkog jogurta (10% m.m.)

160 g suncokretovog ulja

6 kapi ekstrakta limuna

480 g brašna (tip 405)

1 omot Dr. Oetker Original Backin

praška za pecivo

Krema od maslaca:

½ Dr. Oetker Vanilija štapić

500 g maslaca (omekšalog)

175 g šećera u prahu

5 g Dr. Oetker Limunske kiseline

Glazura od bjelanjaka:

2 bjelanjka (veličine M)

oko 300 g šećera u prahu

Dekoracija:

50 g jagoda

50 g malina

3 listića metvice

1 Biskvit:

Operite limune u vrućoj vodi, osušite i sitno naribajte koru. Istisnite sok iz dva limuna. Jaja, šećer, sol, sok i koricu limuna stavite u zdjelu i miksajte dok ne dobijete laganu kremastu smjesu. Umiješajte jogurt, ulje i ekstrakt limuna. Promiješajte brašno i prašak za pecivo, prosijte i brzo sjedinite sa smjesom.

- 2 Zagrijte pećnicu. Izlijte smjesu u dva kalupa za tortu obložena papirom za pečenje i pecite dok ne poprimi zlatnosmeđu boju. Izvadite iz pećnice, preokrenite i ostavite da se hladi na stalku za hlađenje s papirom za pečenje.

Električna pećnica 175 °C

Pećnica na vrući zrak 155 °C

Nivo pećnice: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 40 Minute

3 Krema:

Uzdužno prerežite mahunu vanilije i sastružite pulpu. Miksajte maslac, šećer u prahu, pulpu vanilije i limunsku kiselinu dok ne dobijete laganu kremastu smjesu. Stavite u elastičarsku vrećicu i odložite.

- 4 Uklonite dno kalupa i svaki biskvit uzdužno prerežite na pola. Jedan biskvit stavite na ukrasni pladanj. Premažite s 1/3 kreme od maslaca, sve do ruba. Poklopite drugim biskvitom i premažite trećinom kreme. Stavite treći biskvit i premažite preostalom kremom. Završite četvrtim biskvitom i lagano pritisnite. Stavite kolač u hladnjak na najmanje 30 minuta.

5 **Glazura od bjelanjaka:**

Miksajte bjelanjke sa šećerom u prahu dok ne postanu čvrsti, prikladni za oblikovanje i glatki (po potrebi dodajte još šećera u prahu dok glazura ne dobije željenu teksturu prikladnu za izradu filigranskih oblika) i stavite u slastičarsku vrećicu s uskim okruglim nastavkom (ø 2 mm).

- 6 Ukrasite čitav kolač glazurom od bjelanjaka. Operite jagode i maline, osušite, sortirajte i preplovite. Operite metvicu, protresite da se osuši i odvojite listiće od stabljike. Zalijepite bobice za kolač glazurom i poslužite dekoriran metvicom.