

Ombré torta za Božić

Inovativna blagdanska torta

oko 16 komada



dosta zahtjevno

do 80 Min.



1 Priprema:

Kalup za tortu namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi za miješanje mikserom (metlicama) pjenasto istucite. Dodajte malo po malo šećer, vanilin šećer i sol i miješajte dok ne dobijete povezanu smjesu. Svako jaje umiješajte po 1/2 minute na najvišoj brzini. Brašno pomiješajte s Backinom i u 2 porcije umiješajte na srednjoj brzini. Tijesto podijelite na 5 jednakih dijelova. Prvo tijesto ispecite u pećnici. Preostale dijelove ćete obojiti kakaom: u drugi dio umiješajte otprilike 1/4 žličice kaka, u sljedeći otprilike 1/2 žličice, u četvrti otprilike 1 žličicu, a u zadnji 1 punu žličicu kaka.

Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Sastojci:

Za kalup za tortu (Ø 20 cm):

masnoće
papir za pečenje

Tijesto:

250 g maslaca ili margarina (omekšalog)
225 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 prstohvat soli
4 jaja (veličine M)
250 g brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
2 ½ razom pune žličice Dr. Oetker Kaka za kolače

Krema od vrhnja i cimeta:

750 g kiselog vrhnja
2 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix
2 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix
3 žlice šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 omot Dr. Oetker Cimet šećera

Za premazivanje:

oko 80 ml likera od naranče

Za aprikotiranje:

200 g pekmeza od naranči
1 žlica likera od naranče

Za ukrašavanje:

1 pakiranje Dr. Oetker Fondant bijele deke

- 3 Podlogu odmah nakon pečenja odvojite od obruča kalupa, iskrenite na rešetku obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohladi. S ostale 4 podloge jednako postupite - prije svakog pečenja kalup ohladite i očistite.

- 4 **Krema od vrhnja i cimeta:**
Vrhnje i Želatinu fix izmiješajte pjenjačom. Umiješajte šećer u prahu, vanilin šećer i cimet šećer.

- 5 Položite najtamniju podlogu na pladanj za torte i navlažite ga likerom od naranče ili sokom. Nanesite 2 pune žlice kreme. Posložite podloge od tamnijih prema svjetlijima. Svaku navlažite i tanko premažite kremom. Tortu čuvajte najmanje 3 sata u hladnjaku, a najbolje preko noći.

- 6 **Aprikotiranje:**
Džem protisnite kroz sito te ga uz miješanje malo prokuhajte. Umiješajte liker pa time premažite tortu.

- 7 **Ukrašavanje:**
Odmotajte Fondant deku i dodatno razvaljajte da bude malo veća (Ø oko 36 cm). Pomoću folije pokrov položite na tortu, uklonite foliju, a rubove pritisnite i odrežite. Od preostalog fondanta izrežite zvjezdice, pahuljice i slično te njima ukasite tortu.

Tip from the Test Kitchen

- Premaz od džema možete pripremiti i bez likera.
- Tortu je moguće zamrznuti bez premaza i ukrasa.
- Ako vam se krema prilikom pripreme čini premekanom, stavite je na 20-30 minuta u hladnjak.