

Torta jednorog

Čarobna torta iz bajke!

oko 12 - 16 komada



dosta zahtjevno

do 120 Min.



- 1 4 jednokratne štrcaljke s 3 različita nastavka, drveni štapići i čačkalice.

- 2 **Priprema:**

Rog i uši trebalo bi pripremiti barem jedan dan ranije!

Pomiješajte bijeli fondant s gustinom, umiješajte mekano tijesto i oblikujte u dugi valjak. Odvojite manji komad za uši. Prepolovite valjak fondanta. Oba valjka moraju na jednom kraju biti malo tanja. Počevši s debljim krajem uvrnite valjke poput užeta. Tanki završeci predstavljaju vrh roga. Oprezno natakните na drveni štapić i ostavite da se suši po mogućnosti u okomitom položaju.

Za uši razvaljajte ostatak fondanta i izrežite oštrim nožem 2 oblika suze. Stavite ih na izbočeni dio žlice tako da postanu zaobljene. Potom ih ostavite da se osuše.

Sastojci:

Priprema:

1 pakiranje Dr. Oetker Fondant šećerna masa bijela (500 g)
oko 100 g Dr. Oetker Original Gustina (ili šećera u prahu)

Biskvit:

8 jaja (sobne temperature)
400 g maslaca ili margarina (omekšalog)
300 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
300 g brašna
1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g čokolade u prahu

Nadjev:

250 g maslaca ili margarina (mekog)
70 g šećera u prahu
100 g sira Mascarpone
50 g malina
1 omot Dr. Oetker Želatine u listićima (4 listića)

Dekoracija:

400 g maslaca ili margarina (mekog)
100 g šećera u prahu
arome vanilije (nekoliko kapi tekuće arome)
1 tuba Dr. Oetker Crvena boja za kolače
1 tuba Dr. Oetker Žuta boja za kolače
1 tuba Dr. Oetker Plava boja za kolače
125 g tamne čokolade
1 omot Dr. Oetker Dekor mix perle soft



3 Priprema za pečenje:

Dno dvaju okruglih kalupa (Ø 18 cm) premažite uljem. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 200 °C
Pećnica na vrući zrak 180 °C

4 Bisvit:

Mikserom pjenasto istucite jaja i ostavite ih sa strane. U drugoj posudi pjenasto izmiješajte margarin ili maslac sa šećerom i vanilin šećerom. Postepeno dodajte smjesu od jaja i nastavite miješati dok ne dobijete mekanu i glatku smjesu. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i čokoladu u prahu te sve prospite u smjesu. Kratko promiješajte tako da dobijete glatko tijesto. Stavite tijesto u dva okrugla kalupa.

Savjet: Kako biste dobili visok, ravan biskvit, smjesu razmažite od sredine kalupa prema gornjem rubu kalupa tako da u sredini tijesta nastane udubljenje. Pečenjem se to udubljenje izravna tako da je tijesto ravno. Obruč kalupa za torte NE TREBA prethodno namastiti!

5 Pečenje:

Pecite na sredini prethodno zagrijane pećnice oko 45 minuta.

Električna pećnica 200 °C
Pećnica na vrući zrak 180 °C
Vrijeme pečenja: 45 Minute

Nakon pečenja ostavite biskvit da se kratko ohladi, oprezno odvojite od kalupa i stavite na rešetku za kolače. Ostavite da se u potpunosti ohladi. Svaki biskvit prerežite na 3 dijela, tako da ukupno dobijete šest tankih biskvita.

6 Nadjev:

Maslac pjenasto izmiješajte dok smjesa ne postane bijela i mekana. Dodajte šećer u prahu te ga miješajte na najvećoj brzini dok se u potpunosti ne poveže s maslacem i otopi. Umiješajte sir Mascarpone i maline. Pripremite želatinu prema uputama na omotu i umiješajte u smjesu. Ostavite kratko da odstoji dok se smjesa ne počne stvrdnjavati. Stavite smjesu u štrcaljku, odrežite vrh štrcaljke i nadjev kružno istisnite na biskvit. Ponovite postupak s preostalom smjesom i biskvitnim podlogama. Završite po mogućnosti s ravnim biskvitom. Stavite tortu na hladno dok nadjev ne postane čvrst i stabilan.



7 Ukrašavanje:

Pjenasto izmiješajte maslac mikserom sve dok smjesa ne postane bijela i mekana. Dodajte šećer u prahu i još jednom na najvećoj brzini miješajte dok se šećer u prahu u potpunosti ne poveže s maslacem i stopi.

Umiješajte tekuću aromu vanilije. Kremu s maslacem najprije podijelite u dvije posude. U jednu polovicu dodajte žutu i plavu jestivu boju kako bi postigli željenu nijansu boje mente.

Drugu polovicu raspodijelite u tri posude. Jednu smjesu ostavite bijelu, u drugu smjesu dodajte crvenu boju tako da dobijete željenu nijansu ružičaste, a u treću smjesu dodajte crvenu i plavu kako bi postigli ljubičastu nijansu. Ostavite sa strane.

Tortu u cijelosti premažite kremom od maslaca u boji mente. Ostavite kratko da odstoji na hladnom.

Potom u vodenoj kupelji otopite čokoladu i po želji dodajte 1 žličicu ulja kako bi postigli finu tekuću teksturu glazure. Glazuru nanesite na polovicu gornjeg ruba torte i pustite da se u kapljicama slijeva niz tortu. Pomoću drvenog štapića izradite od čokoladne glazure dva oka na prednjoj strani torte.

Obojene kreme od maslaca stavite u 3 štrcaljke s različitim nastavcima i izradite šarene rozete različitih veličina tako da izgledaju poput grive. Tortu po želji ukasite dekor perlicama. Ostavite da stoji na hladnom.

Tortu oko pola sata prije konzumacije izvadite iz hladnjaka tako da krema od maslaca malo omekša. Utaknite rog i uši u tortu i poslužite.