

Torta od jagoda i pjenušca

Kremasti kolač s jagodama i pjenušcem

16 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Tijesto:

100 g mekog maslaca
80 g šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer
2 jaja (veličina M)
100 g glatkog brašna
0,5 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Nadjev:

150 g jagoda

Crvena krema:

300 g jagoda
6 listića Dr. Oetker Želatina u listićima
90 g šećera u prahu (prosijanog)
100 ml pjenušca
250 ml tučenog slatkog vrhnja
Dr. Oetker jestive boje za kolače (crvena)

Svijetla krema:

4 listića Dr. Oetker Želatina u listićima
100 ml pjenušca
60 g šećera u prahu (prosijanog)
350 ml tučenog slatkog vrhnja

Za ukrašavanje:

50 g jagoda (narezanih na tanke ploške)

1 Tijesto:

Mikserom (metlicama) kremasto izmiješajte maslac sa šećerom u prahu i vanilin šećerom. Postepeno dodajte jaja. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, uspite u smjesu i umiješajte kuhačom.

- 2 Smjesu stavite u okrugli kalup za torte obložen papirom za pečenje (26 cm Ø) i poravnajte. Kalup stavite na rešetku na sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 20 Minuta

Uklonite obruč kalupa i ostavite da se pečeno tijesto ohladi.

- 3 Nakon što se ohladi, vratite obruč kalupa.

4 Nadjev:

Sitno narežite jagode i raspodijelite po pečenom tijestu.

5 Crvena krema:

Od jagoda izradite pire. Želatinu pripremite prema uputama na omotu. Šećer u prahu pomiješajte s pjenušcem i umiješajte u pire od jagoda. Zagrijte želatinu i pomiješajte s 2 žlice pirea od jagoda. Umiješajte ostatak pirea od jagoda. Kada se smjesa počne stezati, dodajte šlag i jestivom bojom obojite do željene nijanse.

6 Svijetla krema:

Želatinu pripremite prema uputama na omotu. Šećer u prahu pomiješajte s pjenušcem. Zagrijte želatinu i pomiješajte s 2 žlice pjenušca. Umiješajte ostatak pjenušca. Kada se smjesa počne stezati, umiješajte šlag.

7 Crvenom kremom premažite biskvit. Na to stavite svijetlu kremu i vilicom provucite kroz oba sloja tako da dobijete mramorni uzorak. Tortu ostavite oko 3 sata na hladnom.

8 Za ukrašavanje:

Ploške jagoda s vrhom prema gore utisnite na rub torte.