

Torta od jagoda

Ova jednostavna torta od jagoda s kremom od tučenog vrhnja lako se priprema; izvrnog je okusa, a uspijeva bez želatine

oko 16 komada    uspijeva lako  do 40 Min.



Sastojci:

Tijesto "Sve u jedan":

200 g pšeničnog brašna
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g mekog maslaca ili margarina
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
3 jaja (veličine M)

Nadjev:

oko 600 g jagoda
500 g hladnog tučenog vrhnja
½ omot Dr. Oetker Galetta pudinga vanilija

Preljev:

1 omot Dr. Oetker Preljev za torte crveni
3 razom pune žlice šećera
250 ml vode

Za ukrašavanje:

2 žlice sjeckanih pistacija

1 Priprema:

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu. Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Tijesto "Sve-u-jedan":

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) izradite glatko tijesto, miješajući kratko na najnižoj, a potom oko dvije minute na najvišoj brzini. Poravnajte tijesto u kalupu za torte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Nivo pećnice: donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Odvojite i skinite obroč kalupa za torte. Istresite biskvit na kuhinjsku rešetku obloženu papirom za pečenje i ostavite ga da se ohladi.



3 Povucite papir za pečenje koji se pekao s biskvitom i stavite biskvit na pladanj za torte. Stavite oko biskvita prsten za torte ili očišćeni obruč kalupa za torte.

4 **Nadjev:**

Jagode operite, očistite i narežite svaku na 4 ili 6 komada. Tučeno vrhnje i Galetta puding stavite u posudu i mikserom (metlicama) čvrsto istucite. Kremu raspodijelite i poravnajte po biskvitu. Raspodijelite jagode po kremi.

5 **Preljev:**

Preljev za torte pripremite sa šećerom i vodom prema uputama na omotu. Raspodijelite preljev po jagodama. Tortu od jagoda stavite u hladnjak na najmanje 2 sata da se ohladi.

6 **Ukrašavanje:**

Prsten za torte oprezno skinite i rub torte od jagoda ukasite pistacijama.

Tip from the Test Kitchen

- Biskvit za tortu može se i zamrznuti.

