

Torta od maka s jogurtom

Torta od tijesta s makom i kremom od jogurta

14 komada    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Tijesto s makom:

100 g mekog maslaca
30 g šećera u prahu (prosijani)
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat cimeta
1 prstohvat soli
4 žumanjka (veličina M)
4 bjelanjaka (veličina M)
90 g šećera
100 g mljevenog maka
70 g glatkog brašna (prosijano)

Krema od jogurta:

6 kom Dr. Oetker Želatine u listićima
sok od 1 limuna
500 g jogurta
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
4 žlice šećera u prahu (prosijanog)
100 g malina
250 ml hladnog tučenog vrhnja

Žele od malina:

200 g malina
1 omot Dr. Oetker Preljev za torte crveni

1 Tijesto s makom:

Mikserom (metlicama) pjenasto izradite maslac sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, cimetom i soli. Postepeno dodajte žumanjke. Bjelanjke i šećer izradite u čvrsti snijeg i kuhačom dodajte u smjesu. Mak pomiješajte s brašnom te prosijte smjesu i sve promiješajte.

2 Namastite dno kalupa (26 cm Ø), izlijte dobiveno tijesto u kalup i zagladite.

Stavite peći na donju polovicu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Uklonite obruč kalupa i ostavite da se biskvit ohladi.

3 Krema od jogurta:

Za kremu pripremite želatinu po uputi na pakiranju i zagrijavajte ju sa sokom od limuna. Pomiješajte jogurt, Finesse korice limuna, vanilin šećer i šećer u prahu te umiješajte u želatinu. Dodajte i maline. Kad se sve počne želirati, umiješajte tučeno vrhnje za šlag.

4 Stavite obruč kalupa na ohlađeni biskvit. Dodajte kremu od jogurta, zagladite i ostavite 3 sata na hladnome.

5 Žele od malina:

Na očvrsnulu kremu posložite maline. Dr. Oetker preljev za torte pripremite po uputi na pakiranju i prelijte ga preko malina.

6 Nakon što se žele stisne, odstranite obruč od kalupa i stavite tortu na hladno.