

# Torta s cimetom i mascarpone kremom

Torta sa šlag-kremom obogaćena mascarpone sirom, cimetom i džemom od šljiva

12 komada



potrebno malo iskustva

do 120 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

papir za pečenje

### Tijesto sve-u-1:

100 g pšeničnog brašna

25 g Dr. Oetker Original Gustina finog jestivog škroba

3 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
125 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

3 jaja (veličine M)

125 g maslaca ili margarina

### Nadjev:

oko 3 žlice džem od šljiva

400 g vrhnja za šlag

30 g Dr. Oetker Instant Želatine Fix

250 g sira Mascarpone

80 g šećera

1 omot Dr. Oetker Cimet šećera

### Za ukrašavanje:

1 pakiranje Dr. Oetker Fondant bijele deke

100 g Dr. Oetker Fondant Dekora crvenog

100 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni

## 1 Priprema:

Namastite kalup za tortu i obložite ga papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

## 2 Tijesto sve-u-1:

U posudi izmiješajte brašno, Gustin i Backin. Dodajte ostale sastojke. Mikserom (metlicama) od svega na najvećoj brzini u 2 min. izradite glatko tijesto. Tijesto ulijte u kalup za torte i poravnajte. Gurnite kalup na rešetki u pećnicu.

**Vrijeme pečenja: oko 20 Minute**

Podlogu nožem odvojite od ruba, iskrenite je rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohladi. Odvojite papir za pečenje i jednom vodoravno prerežite. Donji dio podloge položite na pladanj za torte.

### 3 Nadjev:

Donje tijesto premažite pekmezom od šljiva, pri tome ostavite 1 cm slobodan rub. Od slatkog vrhnja mikserom (metlicama) istucite čvrsti šlag te tijekom miješanja uspite Želatinu fix u vrhnje. Mascarpone sir u drugoj posudi izmiješajte mikserom (metlicama) sa šećerom i Cimet šećerom. Šlag u 2 porcije umiješajte u mascarpone masu. 2/3 kreme namažite po dijelu podloge s pekmezom. Položite drugi dio podloge na to te preostalom kremom omažite površinu i rub torte. Tortu držite najmanje 2 sata u hladnjaku.

### 4 Ukrašavanje:

Fondant deku na radnoj površini koju ste posuli šećerom u prahu izvaljajte u obliku kruga promjera cca 30 cm i položite na sredinu torte. Najprije gornju stranu lagano utisnite. Potom pokrov lagano pritisnite uz rub te eventualni višak fondanta odrežite.



Za „jelku“, od oko 3/4 zelenog fondanta oblikujte čunj, postavite ga i škarama urežite „grančice“ (sl. 2). Od ostatka fondanta, za „poklončiće“ izrežite male kocke ili komadiće. Za „ukrasne mašne“ izvaljajte fondant u razrezanoj vrećici za zamrzavanje, narežite na tanke trakice i od njih napravite „mašnice“. Neposredno prije posluživanja ukasite pokrov od fondanta „jelkom“ i „poklončićima“.

