

# Torta s iznenađenjem

Torta s efektom iznenađenja

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



## 1 Priprema:

Otopite maslac u lončiću i ostavite da se ohladi. Namastite dno kalupa za torte i obložite ga papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

## 2 Tijesto za biskvit:

Ispecite **2 biskvita jedan za drugim**: mikserom (metlicama) na najvišoj brzini 1 min. istucite jaja u posudi za miješanje dok ne postanu pjenasta. Šećer pomiješajte s vanilin šećerom i kroz 1 minutu umiješajte u pjenastu smjesu jaja. Zatim tucite još 2 minute. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i kratko izmiješajte na najnižoj brzini. Kratko umiješajte maslac. Tijesto stavite u kalup za tortu i poravnajte površinu. Kalup gurnite na rešetki u pećnicu.

**Nivo pećnice donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 40 Minuta**

## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 18 cm):

masnoće  
papir za pečenje

### Tijesto za biskvit 1:

50 g maslaca  
3 jaja (veličine M)  
120 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer  
125 g pšeničnog brašna  
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

### Tijesto za biskvit 2:

50 g maslaca  
3 jaja (veličine M)  
120 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer  
125 g pšeničnog brašna  
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

### Krema:

500 g mekog maslaca  
100 g šećera u prahu  
1 omot Dr. Oetker Finesse korica limuna

### Nadjev:

150 g šarenih čokoladnih bombona

### Osim toga:

1 Dr. Oetker Fondant bijela deka  
75 g šarenih čokoladnih bombona

- 3 Odvojite obruč kalupa i uklonite ga. Iskrenite podlogu na rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje, maknite dno kalupa i ostavite biskvit da se ohladi. Ohlađeni kalup pripremite kako je ranije opisano. Napravite drugi biskvit kako je gore opisano te ga ispecite.
- 4 Svaki biskvit vodoravno prerežite te iz 2 podloge u sredini izrežite krug (Ø otprilike 9 cm). Jedan biskvit bez izrezanog kruga položite na pladanj za tortu.

### 5 Krema:

U posudi za miješanje mikserom (metlicama) izmiješajte maslac dok ne dobijete pjenastu smjesu. Umiješajte šećer u prahu i Finesse aromu i kratko istucite. Stavite punu žlicu kreme u vrećicu za ukrašavanje ili u malu vrećicu za zamrzavanje i odložite sa strane. Nanesite otprilike 1/3 kreme na donji sloj biskvita te na njega položite prvi biskvit s izrezanom sredinom. Nanesite gotovo polovicu kreme na taj biskvit i na njega položite idući biskvit s izrezanom sredinom. Na njega nanesite dobre 3/4 preostale kreme. Izgladite rubove rupe u sredini torte razmazivanjem kreme koja izlazi između podloga od biskvita u tankom sloju. Rupu ispunite šarenim čokoladnim dražejama i položite zadnji biskvit. Tortu u tankom sloju omažite preostalom kremom i ostavite u hladnjaku najmanje 2 sata (dok krema ne očvrсне).

### 6 Ukrašavanje:

Fondant deku na foliji razvaljajte da bude malo veća (Ø otprilike 36 cm) te ju uz pomoć folije odmotajte na torti. Rub položite bez nabora i izgladite. Odrežite višak fondanta. Odrežite vrlo mali dio kuta vrećice za ukrašavanje ili vrećice za zamrzavanje i na tortu nanesite točkice kreme. Svaku točkicu ukasite šarenom čokoladnom dražejom.

recipe.tip.from.the..

- Podloge možete unaprijed pripremiti i zamrznuti.
- Tortu bez ukrasa možete preko noći držati u hladnjaku.