

Torta s jagodama i kremom od kakaa

Torta od Brownies mješavine s kremasto-voćnim punjenjem

10 - 12 komada  potrebno malo iskustva  do 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 22 cm):

masnoće
papir za pečenje

Tijesto:

1 pakiranje Dr. Oetker Brownies
3 jaja (veličina M)
50 ml vode
100 ml ulja (npr. suncokretovo ulje)

Nadjev:

6 listića Dr. Oetker Želatine u listićima
50 g Dr. Oetker Kakaa za kolače
70 g šećera (smeđeg)
200 ml mlijeka
500 g jagoda
100 ml likera od jaja
300 g slatkog vrhnja za šlag (hladnog)

Za ukrašavanje:

40 g šećera (smeđeg)

1 Priprema:

Kalup za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu:

Električna pećnica oko 160 °C

Pećnica na vrući zrak oko 140 °C

2 Tijesto:

Uspite mješavinu za kolač u posudu, dodajte jaja, ulje i vodu. Pjenjačom sve dobro izmiješajte da dobijete glatko tijesto. Tijesto ulijte u kalup i stavite ga u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 40 Minute

Uklonite obruč kalupa i istresite pečeno tijesto na rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje. Uklonite dno kalupa za torte i ostavite da se kolač ohladi.

3 Nadjev:

Želatinu namočite prema uputama na omotu. Pomiješajte kakao sa šećerom i mlijekom u loncu i zakuhajte, **stalno miješajući**. Maknite lonac sa štednjaka, želatinu lagano istisnite i miješajući otopite u smjesi. Sve zajedno stavite da se ohladi i povremeno promiješajte. U međuvremenu operite i očistite jagode te ih prepolovite po dužini.

4 Umiješajte liker od jaja u ohlađenu kakao smjesu. Istucite vrhnje za šlag i umiješajte ga. Papir za pečenje uklonite s kolača. Okrenite kolač i prerežite ga na 2 dijela. Donji sloj stavite na pladanj za torte, namjestite prsten za torte oko njega i premažite s 2 žlice nadjeva.

5 Jagode gusto poredane utisnite u kremu uz prsten tako da je razrezana površina okrenuta prema van. Ostale jagode raspodijelite po kremi s razrezanom površinom prema dolje. Dodajte ostatak kreme i poravnajte. Gornji sloj kolača razmrvi u posudi i pomiješajte s ribanom čokoladom (iz mješavine za kolač). Raspodijelite po torti i lagano pritisnite. Tortu najmanje 2 sata ostavite u hladnjaku.

6 Ukrašavanje:

Podlogu ili dasku obložite papirom za pečenje. Šećer karamelizirajte u malom loncu na srednjoj temperaturi sve dok ne postane svijetlo smeđi i drvenom žlicom ili špatulom razmažite u tankom sloju po papiru. Karamel ostavite da se ohladi.

7 Prsten za torte pažljivo odvojite nožem i uklonite. Karamel izmrvi koristeći papir za pečenje i neposredno prije posluživanja raspodijelite po torti.