


# Torta s likerom od jaja

Ova krem torta s likerom od jaja i sočnim biskvitom od čokolade i lješnjaka jednostavna je za pripremu, savršenog je izgleda i okusa

oko 16 komada

 uspjeva lako

 do 40 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 26 cm):

Papir za pečenje  
masnoće

### Tijesto "Sve-u-jedan":

100 g pšeničnog brašna  
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
oko 2 žlice Dr. Oetker Kakaa za kolače  
100 g Dr. Oetker Lješnjak krokanta  
150 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
150 g mekog maslaca ili margarina  
3 jaja (veličine M)  
4 žlice mlijeka  
50 g Dr. Oetker Ribane tamne čokolade

## 1 Priprema:

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

**Nivo pećnice: sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: oko 25 Minute**

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

### Tučeno vrhnje s likerom od jaja:

150 ml likera od jaja  
3 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix  
400 g hladnog tučenog vrhnja  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

### Prejev od likera od jaja:

1 omot Dr. Oetker Instant Želatine Fix  
200 ml likera od jaja

### Za ukrašavanje:

200 g hladnog tučenog vrhnja  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 omot Dr. Oetker Kremfixa  
Dr. Oetker Ribana tamna čokolada

- 3 Stavite biskvit na pladanj za torte. Stavite oko biskvita prsten za torte ili očišćeni obruč kalupa za torte.
- 4 **Tučeno vrhnje s likerom od jaja:**  
Liker od jaja stavite u posudu. Dodajte 1 omot Želatine Fix u liker od jaja i metlicom za snijeg miješajte oko 1 minutu. Tučeno vrhnje čvrsto istucite s 2 omota Želatine fix i na kraju dodajte vanilin šećer. Dodajte tučeno vrhnje u liker od jaja i smjesu ravnomjerno rasporedite po biskvitu.
- 5 **Preljev od likera od jaja:**  
Umiješajte Želatinu fix metlicom za snijeg u liker od jaja i miješajte oko 1 minutu. Liker od jaja izlijte na sredinu torte i okretanjem torte ravnomjerno raspodijelite. Tortu s likerom od jaja stavite u hladnjak najmanje 3 sata, a najbolje tijekom noći.
- 6 **Ukrašavanje:**  
Tučeno vrhnje čvrsto istucite s vanilin šećerom i Kremfixom i stavite u vrećicu za ukrašavanje s otvorom u obliku velike zvijezde. Odvojite prsten za torte i skinite ga. Tučenim vrhnjem ukrasite tortu s likerom od jaja i pospite je s malo ribane čokolade.

Tip from the Test Kitchen

- Biskvit za tortu može se pripremiti ranije ili zamrznuti.