

# Torta s malinama i bademima

Klasik u voćnoj varijanti koju ćete obožavati

14 komada



potrebno malo iskustva

do 80 Min.



## Sastojci:

### Dizano tijesto:

300 g glatkog brašna (prosijanog)  
1 omot Dr. Oetker Kvasca instant  
50 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
1 jaje (veličine M)  
150 ml mlijeka  
50 g maslaca (mekog)

### Smjesa od badema:

50 g maslaca  
50 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 žličica meda  
50 ml hladnog tučenog vrhnja  
100 g Dr. Oetker Badem listića

### Krema od malina:

500 g malina (pasiranih)  
150 g jogurta  
100 g šećera  
6 listića Dr. Oetker Želatine u listićima  
350 g hladnog tučenog vrhnja

## 1 Priprema:

Za tijesto stavite brašno u posudu i dobro promiješajte s kvascem. Dodajte redom ostale sastojke i mikserom (lopaticama) umijesite tijesto. Ostavite prekriveno na toplom mjestu tako dugo da se diže dok se ne udvostruči.

- 2 Tijesto izlupajte na pobrašnjennoj radnoj površini (spljoštite i preklopite s lijeve i desne strane prema sredini) i ostavite da miruje oko 5 minuta. Tijesto razvaljajte u oblik kruga (Ø 26 cm), stavite u namašćeni kalup za torte (Ø 26 cm) i više puta probodite vilicom.

## 3 Smjesa od badema:

Za smjesu od badema zakuhajte maslac sa šećerom, vanilin šećerom, medom i tučenim vrhnjem i ostavite da kuha oko 1 minutu. Maknite sa štednjaka i umiješajte listiće badema. Raspodijelite smjesu po tijestu i ostavite da stoji oko 10 minuta.

- 4 Kalup stavite na rešetku u sredinu zagrijane pećnice.

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

Izvadite biskvit iz kalupa i ostavite da se ohladi.

- 5 Ohlađeni biskvit dva puta vodoravno prerežite. Podlogu od badema razrežite na 14 komada. Donji biskvit stavite na pladanj za torte i okružite obručem za torte, pritom ostavite slobodan rub od približno 1 cm.

### 6 Krema od malina:

Pire od malina stavite u posudu i metlicom za snijeg pomiješajte s jogurtom i šećerom. Želatinu pripremite prema uputama na omotu i pomiješajte s 1 žlicom smjese od malina i jogurta. Mješavinu želatine umiješajte u preostalu smjesu i kada se počne stvrdnjavati umiješajte tučeno vrhnje.

- 7 Oko 4 žlice kreme stavite u vrećicu za ukrašavanje s vrhom u obliku kruga (Ø 8 mm) i stavite na hladno. Polovicu preostale kreme premažite po donjem biskvitu. Na to stavite drugi biskvit i premažite preostalom kremom i poravnajte. Tortu dva sata stavite na hladno.

### 8 Ukrašavanje:

Skinite obruč za torte i podijelite tortu na 14 komada. Vrećicom za ukrašavanje istisnite 14 krugova na tortu. Potom narezane komade podloge od badema raspodijelite po torti.

#### Tip from the Test Kitchen

- Za recept se mogu upotrijebiti i duboko smrznute maline.