



Torta u obliku soba

Ukusna baza za torte s kokosom i kremastom kremom čine slatku tortu pravim upadom u oči - savršenu za Božić.

oko 12 komada

   dosta zahtjevno

  do 120 Min.



1 Dekoracija:

Umiješajte Kremfix u fondant pa dodajte kakao da dobijete svijetlo smeđu smjesu. Izdvojite otprilike četvrtinu fondanta, te mu dodajte još kakaa da dobijete srednje smeđu boju. Razvaljajte svijetlo smeđi fondant do debljine od 5 mm, izrežite rogove i u dno svakog roga zabodite štapić. Razvaljajte preostali svijetlo smeđi fondant na debljinu od 2 mm i izrežite u obliku dvije kapi za unutarnji dio ušiju. Razvaljajte srednje smeđi fondant do debljine od 3 mm i izrežite u obliku dvije veće kapi za vanjski dio ušiju. Malom količinom vode zalijepite unutarnji dio ušiju na vanjski te donji dio svakog uha omotajte oko štapića i stisnite. Sve dijelove fondanta stavite u lim obložen papirom za pečenje i ostavite da se suši na sobnoj temperaturi najmanje 24 sata.

2 Priprema:

Zagrijte pećnicu. Dno dva kalupa za torte (Ø 15 cm) obložite papirom.

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

Sastojci:

Dekoracija:

1 omot Dr. Oetker Kremfixa
100 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
Dr. Oetker Kakao za kolače drvenih štapića
1 Dr. Oetker Crna tekuća jestiva boja
Dr. Oetker Crvena tekuća jestiva boja
Dr. Oetker Perle mix

Biskvit:

1 Dr. Oetker mješavina za biskvitno tijesto s aromom vanilije
3 jaja (veličine M)
120 ml ulja
70 ml mlijeka
50 g kokosovog brašna
2 žličice Dr. Oetker Arome ruma

Nadjev:

60 g šećera u prahu
2 omota Dr. Oetker Kremfixa
250 g sira Mascarpone (80% m.m.), hladnog
400 ml slatkog vrhnja za šlag (hladnog)
50 g kokosovog brašna
½ žličica Dr. Oetker Arome ruma

Glazura:

375 g maslaca
375 g šećera u prahu
3 vrećica Dr. Oetker Crnog kakaa u prahu

3 Biskvit:

Izradite čokoladni biskvit prema uputa na pakiranju. Dodajte kokosovo brašno i aromu ruma. Neprestano miješajte mikserom dok ne dobijete glatku masu. Ravnomjerno rasporedite smjesu u dva kalupa i pecite.

Vrijeme pečenja: 20 - 25 Minute

Izvadite biskvite iz pećnice i ostavite da se u potpunosti ohlade. Rastvorite kalup i uklonite papir. Svaki biskvit prerežite na pola po dužini, tako da dobijete četiri sloja.

4 Nadjev:

Pomiješajte šećer u prahu i Kremfix. Mikserom (metlicama) izradite mascarpone dok ne postane gladak, uz postupno dodavanje slatkog vrhnja. Čim se smjesa počne stiskati dodajte mješavinu šećera u prahu i Kremfixa te miješajte dok sve skupa ne postane čvrsto. Na kraju umiješajte kokosovo brašno i aromu ruma.

5 Donji sloj biskvita postavite na ukrasni tanjur i premažite nadjevom. Drugi sloj biskvita postavite na prvi i premažite nadjevom. Treći sloj postavite na drugi i premažite preostalim nadjevom. Na vrh stavite četvrti sloj biskvita i sve skupa stavite u hladnjak da se ohladi.

6 Glazura:

Mikserom (metlicama) izradite maslac i šećer u prahu dok ne dobijete bijelu, pjenastu smjesu. Izdvojite tri vršne žlice glazure u drugu zdjelu i odložite. U preostalu glazuru umiješajte kakao i izdvojite jednu žlicu. Premažite sav vidljivi biskvit smeđom glazurom i vratite u hladnjak.

7 Jednu žlicu smeđe glazure obojite u crno, stavite u slastičarsku vrećicu i nacrtajte oči na stranama torte. Jednu žlicu bijele glazure obojite u crveno, stavite u slastičarsku vrećicu i nacrtajte nos. U tortu zabolite uši i rogove. Preostaloj glazuri dodajte kakao da dobijete svijetlo smeđu boju, stavite u slastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom, pa napravite rozete i nacrtajte točke između ušiju i rogova da dovršite glavu. Ukrasite dekorima i poslužite.

Tip from the Test Kitchen

- Za bolji okus, glazuri možete dodati krem sir. Međutim, voda u krem siru će s vremenom rastopiti fondant, pa ćete tortu morati brže pojesti.
- Maslac u glazuri i čuvanje u hladnjaku omogućuju postizanje oštih rubova na torti.