


Torta u obliku zeca od fondanta

Torta u obliku zeca s dekoracijom

oko 10 komada

   dosta zahtjevno

 do 80 Min.



1 Za pripremu prethodnog dana:

Od ukupne količine odvojite mali komadić bijelog fondanta, obojite ga kakaom te od njega napravite dvije kuglice za oči.

Od 200 g bijelog fondanta oblikujte glavu zeca. S nožem za mazanje napravite dvije udubine na mjesto gdje ćete kasnije staviti uši (slika 1). Prstom ili drškom kuhače napravite udubine za oči i nos.

Za uši potrebno je 50 g bijelog fondanta. Fondant rukama oblikujte u valjak dužine cca 6 cm. Jedan kraj neka bude malo uži. Valjak razvaljajte ga tako da donji dio ušiju bude malo deblji kako bi mogli ugurati drveni štapić. Gornji dio ušiju dodatno malo stanjite i preklopite prema unutra (ne pritisnuti).

Za šape uzmite po 25 g bijelog fondanta i oblikujte 4 kaplje. Za izradu prednjih šapa nožem urežite prste. Za stražnje šape spljoštite fondant u oblik kruga (Ø 6 cm). Za svaku stražnju šapu crvenim fondantom oblikujte po 3 manje i 1 veću kuglicu, spljoštite ih i bijelim čokoladnim pismom zalijepite na šapu.

Sastojci:

Za pripremu prethodnog dana:

400 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
2 drvenih štapića
Dr. Oetker Fondant Dekora crvenog
Dr. Oetker Kakaa za kolače
Dr. Oetker Čokoladnog pisma (bijela)

Biskvit I:

3 jaja (veličine M)
85 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g glatkog brašna
½ omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g maslaca (rastopljenog)
25 g Dr. Oetker Lješnjak krokanta

Biskvit II:

3 jaja (veličine M)
85 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g glatkog brašna
½ omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g maslaca (rastopljenog)
25 g Dr. Oetker Lješnjak krokanta

Krema od maslaca:

1 omot Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije
40 g šećera
350 ml mlijeka
200 g mekog maslaca

Ganache:

150 ml slatkog vrhnja
150 g sjeckane tamne čokolade

Za ukrašavanje:

500 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni



Od crvenog fondanta napravite nos te ga bijelim čokoladnim pismom zalijepite u predviđenu udubinu. Na isti način zalijepite i ranije pripremljene kuglice za oči.

Sve dijelove od fondanta stavite na papir za pečenje i ostavite da se suše jedan dan.

2 Biskvit I:

Maslac otopite i ostavite sa strane. Jaja, šećer i vanilin šećer miksajte 2 minute na najjačoj brzini. Zatim dodajte brašno i prašak za pecivo pa špatulom lagano izmiješajte smjesu. Na kraju umiješajte otopljeni maslac i lješnjak krokant.

Smjesu istresite u namašćen, brašnom posut kalup za torte (Ø 18 cm) i poravnajte. Kalup stavite na rešetku u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

3 Biskvit II:

Biskvit II pripremite na isti način i ispecite.

4 Krema od maslaca:

Za kremu pomiješajte puding u prahu, šećer i manju količinu mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja, dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga dok se ne zgusne. Ostavite puding da se malo ohladi. Stavite zatim puding u zdjelu, prekrijte folijom za čuvanje svježine i ostavite da se ohladi do kraja.

5 Maslac mikserom (metlicama) izmiješajte u pjenastu smjesu. Postupno umiješajte puding. Biskvit stavite na podlogu za torte i premažite ga 1/3 kreme. Položite drugi biskvit, a zatim cijelu tortu premažite ostatkom kreme i lijepo ju zagladite. Ostavite tortu da odstoji oko ½ sata na hladnom mjestu.

6 Ganache:

Tamnu čokoladu grubo nasjeckajte. Slatko vrhnje zagrijte do vrenja, dodajte nasjeckanu čokoladu pa miješajte kremu dok se čokolada ne otopi. Stavite smjesu u zdjelu i ostavite da se ohladi.

7 Ohlađenu ganache kremu izmiješajte mikserom (metlicama) te potom premažite tortu.





8 Za ukrašavanje:

Zeleni fondant malo premijesite, a zatim ga na glatkoj površini koju ste posipali sa šećerom u prahu razvaljajte u oblik kruga (Ø oko 40 cm). Razvaljani fondant pažljivo premjestite na rashlađenu tortu te rukama nježno priljubite uz cijelu površinu torte. Višak fondanta odrežite. Višak oblikujte u valjak i kao rub omotajte oko torte. Također, od viška fondanta možete napraviti dodatne dekoracije, primjerice busen trave, tako da zeleni fondant protisnete kroz sito i nalijepite uz rub torte. Tortu ukrasite dekoracijom koju ste pripremili dan ranije. Sve elemente nalijepite bijelim čokoladnim pismom.

