

Kockasta torta s nadjevom od vanilije

Torta s finim nadjevom od vanilije i likera

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje (40 x 30 cm):

masnoće

papir za pečenje

Tijesto sve-u-jedan:

150 g pšeničnog brašna

3 razom pune žličice Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

75 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer

1 prstohvat soli

3 jaja (veličine M)

125 g mekog maslaca ili

margarina

Nadjev:

1 omot Dr. Oetker Krema za torte vanilija

200 g mekog maslaca ili

margarina

200 g hladnog slatkog vrhnja za šlag

150 ml likera od jaja

150 g marmelade od marelica

Ukrašavanje:

ulja

75 g šećera

oko 100 g Dr. Oetker Kuvertira

bijela čokolada

1 Priprema:

Lim za pečenje namastite i obložite papirom za pečenje. Papir preklopite s jedne strane tako da ostane površina od 30 x 30 cm. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto sve-u-jedan:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) miješajte najprije kratko na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini 2 minute dok ne dobijete glatko tijesto. Tijesto stavite na lim za pečenje, poravnajte i pecite.

Groove/Height: sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 18 Minuta

Tijesto s papirom za pečenje izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.

- 3 Oštrim nožem razrežite tijesto na 4 kocke jednake veličine (oko 15 x 15 cm) koje ćete u nastavku recepta koristiti kao slojeve torte.

4 Nadjev:

Kremu za torte, vrlo mekani maslac, vrhnje i liker stavite u posudu. Mikserom (metlicama) miješajte najprije na najnižoj, a zatim na najvećoj brzini oko 2 minute dok ne postane kremasto. Kremu stavite u štrcaljku s otvorom u obliku zvijezde (Ø oko 12 mm). 1 slog biskvita stavite na pladanj za torte. Štrcaljkom nanesite $\frac{1}{4}$ kreme od likera od jaja, ostavljajući pritom usku kockastu traku slobodnom (sl. 1). U nepopunjenu traku žličicom stavite oko $\frac{1}{3}$ marmelade od marelica.

- 5 Na to stavite sljedeći sloj biskvita te nanesite kremu od likera i marmeladu od marelica (sl. 2). Stavite treći sloj biskvita nanesite kremu i marmeladu na isti način kao što ste nanijeli na prvi sloj. Na posljednji sloj biskvita štrcaljkom nanesite ostatak kreme i lagano razmažite. Tortu do konzumacije držite na hladnom.

6 Ukrašavanje:

Za zaštitu od prskanja stavite papir za pečenje na radnu ploču. Na papir stavite zaobljenu metalnu žlicu, idealno metalnu kutljaču. Kistom nanesite malo ulja. Šećer karamelizirajte u malom loncu na srednjoj temperaturi (tj. počnite miješati tek kada se šećer počne topiti) i miješajte tako dugo dok ne poprimi svijetlo smeđu boju. Smjesu miješajte dok se hladi, sve dok se ne počnu „stvarati niti“. Isprepletite (oblikujte kao na slici) karamelizirane niti vilicom uz pomoć žlice. Ako smjesa postane pretvrda, jednostavno je ponovno zagrijte. Rashlađeni šećerni ukras laganim se okretom može odvojiti od žlice.

- 7 Kuvertiru otopite prema uputama na pakiranju, raspodijelite po torti i ostavite da se stvrdne. Prije konzumacije tortu ukrasite dekoracijom od karamele.

Tip from the Test Kitchen

- Nadjev možete pripremiti i s 200 g mekanog maslaca, 150 ml hladnog mlijeka i 150 ml soka od naranče.
- Za kremu možete upotrijebiti i veliku vrećicu za zamrzavanje. Nožem jednostavno odrežite vrh vrećice.
- Tijesto možete peći i u okviru za pečenje.