

Vesela torta s okusom vanilije

Ukusna i efektna torta za sve proslave

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

up to 60 Min.



1 Priprema:

Namastite dno kalupa za tortu i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Tijesto „Sve-u-1“:

U posudi pomiješajte brašno s Gustinom i Backinom. Dodajte ostale sastojke i sve izmiješajte mikserom (metlicama), najprije kratko na najnižoj, a zatim 2 minute na najvećoj brzini dok ne dobijete glatko tijesto. Tijesto ulijte u kalup za tortu i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

Odvojite i skinite obroč kalupa, tijesto iskrenite na papirom za pečenje obloženu rešetku i ostavite da se ohladi. Pažljivo odvojite papir za pečenje pa tortu dva puta vodoravno prerežite. Donji dio tijesta položite na pladanj za tortu.

Sastojci:

Za kalup za tortu (Ø 26 cm):
masnoće
papir za pečenje

Tijesto „Sve-u-1“:

175 g pšeničnog brašna
25 g Dr. Oetker Original Gustina
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
200 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
200 g mekog maslaca ili margarina
4 jaja (veličine M)

Nadjev:

1 pakiranje Dr. Oetker Krema za torte od vanilije sa slatkim vrhnjem
500 ml slatkog vrhnja
1 pakiranje Dr. Oetker jestive boje za kolače (4 boje)

Za ukrašavanje:

1 pakiranje Dr. Oetker Fondant šećerna masa bijela
Dr. Oetker Dekor mix zvjezdice
Dr. Oetker Dekor mix perle soft zelene trakice od voćnih gumenih bombona

3 Nadjev:

Kremu za torte pripremite sa slatkim vrhnjem prema uputi na omotu. Otprilike 4 žlice kreme nanosite na donji dio tijesta. Po 2 žlice kreme rasporedite u 4 posudice i umiješajte u svaku nekoliko kapi jedne od boja za kolače (crvena, žuta, zelena, plava). Polovicu svake kreme u mrljama nanosite na tortu (slika 1). Položite na to srednji dio torte, nježno pritisnite i premažite s 4 žlice nebojene kreme. Preostale obojene kreme nanosite u mrljama na tortu. Uzmite gornji dio torte, položite ga na kremu i nježno pritisnite. Premažite tortu preostalom nebojenom kremom.



4 Ukrašavanje:

Izvaljajte bijeli fondant što tanje na površini koju ste posuli šećerom u prahu. Pritisnite fondant uz rub (slika 2) i odrežite višak. Taj višak izmijesite s nekoliko kapi boje i oblikujte tanko valjak koje ćete položiti uz dno torte. Ukrasite tortu raznim šećernim dekorima, bombonima i svjećicama.



Tip from the Test Kitchen

- Tortu možete sukladno prigodi ukrasiti i Dr. Oetker Party svjećicama.