



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

KAO LEDENI VJETAR

ZA SVAKU KORU (POTREBNE 4):

3 bjelanjka

75g šećera

50g brašna

prstohvat soli

KREMA:

12 žumanjaka

600ml mlijeka

80g pudinga od vanilije (2 vrećice)

30g gustina

130g šećera

150g maslaca

150ml slatkog vrhnja (po želji)

JOŠ:

300ml slatkog vrhnja (100ml za svaki sloj)

SVJEŽE VOĆE PO ŽELJI:

banane, kivi, jagode, borovnice, maline

DEKORACIJA:

slatko vrhnje i voće



POSTUPAK:

KORE: Pećnicu zagrijati na 170° C. Od bjelanjaka i soli izmiksati čvrsti snijeg. Brzinu smanjiti na najnižu i postupno dodavati šećer dobro ga miksajući prije svakog slijedećeg dodavanja dok se sve ne potrošite i ne dobije gusta i sjajna masa. Špatulom umiješati brašno.

Dno i stranice kalupa fi26 lagano nauljiti, na dno staviti papir za pečenje. Istresti smjesu, raširiti je, jednolično zagladiti i staviti na pečenje. Peći 10-15', ovisno o pećnici.

KREMA: Žumanjke, šećer, puding od vanilije i gustin pomiješati s malo mlijeka. Ostatak mlijeka zakuhati te skuhati kao puding. Ostaviti da se prohladi. U još mlaku kremu miksajući postupno dodavati maslac sobne temperature. Na kraju postupno dodavati slatko vrhnje i miksati do željene čvrstoće.

Slatko vrhnje stući u šlag.

Voće oprati, osušiti i narezati.

SLAGANJE:

1. kora od bjelanjaka
2. krema od žumanjaka

3. voće
4. tučeno slatko vrhnje
5. kora od bjelanjaka

Ukrasiti po želji

NAPOMENE:

- ukoliko imate ventilacijsku pećnicu možete istovremeno peći 2 kore. Moje su se pekle na 170°C cca 15'
- kore će na dodir ostati mekane i malo ljepljive pa neka vas to ne buni. A malo će i potamniti
- s obzirom da su dosta osjetljive, kada skidate papir za pečenje sa dna, okrenite ih naopako na rešetku za hlađenje ili na papir za pečenje i onda polako odlijepite pek papir, kao što je prikazano na slici. Ili koru stavite obrnuto okrenutu direktno na tortu koju slažete i onda lagano odlijepite papir
- slatko vrhnje u kremi nije obveza; ja ga volim dodati jer slatko vrhnje malo „olakša“ kremu i postaje prozračnija
- slatko vrhnje izmiksajte čvrsto, ali nemojte ga pretući da se ne presuši i počne pucati jer će se u frižideru ionako dodatno stisnuti
- banane narežite na ploške i prije stavljanja na tortu ubacite u sok od jednog limuna, tako da ne bi odmah pocrnile i da vam ne unište presjek torte
- voće slažite u jednom sloju, ne jedno preko drugog, da ne bi došlo do klizanja
- s obzirom da se radi sa tri vrste voća, onda postoje i tri kata svega, odn. 4 kore. I torta bude dosta visoka! Ukoliko smatrate da vam nije potrebna visina od cca 11cm i hoćete voćnu tortu sa samo 2 vrste voća, pecite tri umjesto četiri kore, smanjite količinu kreme (iako nije imperativ) i slatkog vrhnja.

Dobar tek!