



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

BERRY HARMONY

PODLOGA:

300 g čajnih kolutića

150 g maslaca/margarina

KREMA:

6 žumanjaka (cca 120g)

100 g šećera

10g vanilin šećera

10 g želatine

400 ml mlijeka

400 ml slatkog vrhnja

200g pirea od šumskog voća

10ml maraschino likera

korica limuna

DEKORACIJA:

svježe borovnice

sušene latice ruža

10g tamne čokolade



POSTUPAK:

PODLOGA: na bočne stranice kalupa staviti plastični graničnik ili acetatnu foliju. Kekse samljati te s omekšanom masnoćom prstima spojiti u jednoličnu smjesu. Ravnomjerno utisnuti u kalup.

KREMA: skuhati 200g šumskog voća, samljati ga u blenderu i ostaviti po strani. Žumanjke pomiješati s obje vrste šećera, staviti da se kuha na pari 12 – 15 min (dok se jaja ne počnu lagano zgušnjavati). Želatinu razmutiti s 3-4 žličice hladne vode i ostavi da nabubri.

Mlijeko zakuhati tako da bude spremno u isto vrijeme kada i žumanjci, dakle zadnjih pet minuta. Lagano ga uliti u smjesu od žumanjaka i pjenjačom ujednačiti smjesu. Kuhati na pari još 10-15 minuta, povremeno miješajući i pazeći da jaja ne koaguliraju.

U gotovu toplu kremu dodati nabubrenu želatinu, ostaviti par minuta i promiješati pjenjačom dok se ne otopi. Potom ubaciti koricu limuna i promiješati. Kremu razdijeliti po pola u dvije posude. U jednu polovicu dodati pire od šumskog voća i ostaviti obje da se hlade. U svaku prohladenu kremu dodati po 200g srednje tučenog slatkog vrhnja i špatulom dobro ujednačiti. Potom dodati maraschino liker i ponoviti postupak. Kremu naizmjenično stavljati na utisnuti biskvit da dobijete šarenilo – nema pravila kako i koliko se treba izmiješati. Zagladiti špatulom ili napraviti uzorak kao što se vidi na slici, vrteći špatulom u krug. Ostaviti u frižideru par sati da se stisne.

DEKORACIJA: čokoladu otopiti te je vrećicom ili bočicom s tankim vrhom napraviti par krugova po torti. Dodati svježe borovnice i sušene latice ruža po želji još dok je čokolada mekana. Tankim nožem odvojiti tortu od kalupa i poslužiti.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup Ø24cm.
- Što se tiče podloge, osobno mi je puno draže podlogu s keksima raditi s masnoćom sobne temperature, nego otopljenom. Vrhovima prstiju se vrlo brzo spoji u jednoličnu masu i jednostavno se raspoređi po podlozi
- Podlogu prvo podjednako rasporedite po kalupu, bez puno pritiskanja, onda lagano rukom utisnite tako da se kalup dalje ne miče i tek onda stražnjom stranom žlice pomalo ravnajte i stišćite podlogu, tako da na kraju bude ravna ploha – baš kao što je prikazano na fotografijama
- Koricu limuna staviti u još toplu kremu da bolje otpusti aromu. Koliko ćete staviti ovisi o vašim željama; ali kod mene to obično bude između pola i cijelog limuna
- Šumsko voće možete skuhati i dan ranije i ostaviti u frižideru, samo ga izvadite sat vremena prije nego krenete s kuhanjem kreme, da bude sobne temperature
- Prilikom stavljanja kreme u kalup, predlažem da to napravite u dva ili tri puta. Vodite računa da čim više zraka istisnete između kreme i kalupa, da imate što uredniji izgled na kraju
- Po željama, možete dodati i svježe borovnice u kremu, samo neka ostanu u sredini torte i pazite da ne idu skroz do ruba, da ne budu vidljive izvana

Dobar tek!