Spekulatius torta

Jedna mala, vrlo simpatična torta, Božićnog okusa i izgleda . Tko voli Spekulatius začin , okus i miris Božića u svom domu, taj će voljeti i ovu mini tortu .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

120 g brašna

70 g šećera

2 jaja (sobne temperature)

100 ml mlijeka (sobne temperature)

1 žličica praška za pecivo

1 ½ žličica Spekulatius začina

Prstohvat soli

80 g margarina za kolače ili maslaca (sobne temperature)

VOĆNI DIO :

300 g višanja (iz staklenke)

200 ml soka od višanja (iz staklenke)

1 puding od vanilije

1 vanilije šećer

2 žlice šećera

2 g cimeta

50 g margarina za kolače (ili maslaca)

BIJELA KREMA :

250 g Quark ili Topfen (20 %)

300 g krem sira za kolače (ili Philadelphia)

5 lista želatine

70 g šećera

1 vanilije šećer

200 ml slatkog vrhnja

GANACHE :

100 g bijele čokolade

30 ml slatkog vrhnja

DODATNO :

10 korneta

zelena prehrambena boja

kokos

termostabilni šećer u prahu

razni sitni, šećerni ukrasi

POSTUPAK ZA BISKVIT :

1 . u posudu staviti šećer , sol i margarin te sve dobro umutiti kako bi se dobila bijela smjesa .

Zatim dodavati jedno po jedno jaje pa sve dobro izmiksati …

2 . u brašno dodati prašak za pecivo i Spekulatius začine te sve izmiješati …

3 . u umućena jaja dodavati naizmjenice brašno i mlijeko te sve dobro umutiti …

4 . dno kalupa obložiti pak papirom, a rubove namazati margarinom …

5 . u kalup promjera 18 cm izliti biskvit te ga staviti peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 20 – 25 minuta …

6 . pečeni biskvit ostaviti 5 minuta u kalupu te ga onda osloboditi iz kalupa …

7 . biskvit staviti na rešetku da se u potpunosti ohladi …

U MEĐUVREMENU PRIPREMITI VOĆNI DIO !!!

POSTUPAK ZA VOĆNI DIO :

1 . puding razmutiti u malo soka od višanja …

2 . u lončić staviti višnje , preostali sok , šećer , šećer vaniliju i cimet te pustiti da prokuha .

Kad prokuha, dodati razmućeni puding te kuhati samo kratko da se sve dobro zgusne …

3 . odmah dodati margarin te sve dobro izmiješati …

4 . ostaviti fil da se ohladi …

KAD SE BISKVIT I VOĆNI FIL OHLADE MOŽETE KRENUTI U IZRADU BIJELE KREME !!!

POSTUPAK ZA BIJELU KREMU :

1 . želatinu namočiti u hladnu vodu …

2 . u posudu staviti Quark , krem sir za kolače , šećer i

šećer vaniliju te sve dobro izmiksati …

3 . želatinu otopiti u mikrovalnoj pećnici ili u posudi na štednjaku …

4 . u otopljenu želatinu dodati jednu do dvije žličice kreme te ju dobro izmiješati …

5 . želatinu sad dodati u kremu i sve dobro izmiksati …

6 . dok miksate, dodavati u tankom mlazu slatko vrhnje te sve umutiti (pazite da kremu ne umutite previše) …

IZRADA TORTE :

1 . biskvit položiti na tanjur za posluživanje torti …

2 . oko biskvita staviti obruč promjera 20 cm …

3 . na biskvit staviti pola bijele kreme …

4 . na bijelu kremu staviti crveni fil od višanja, ali ostaviti slobodan prostor cca. jedan prst od ruba (POGLEDAJ VIDEO) …

5 . ostatak bijele kreme staviti lagano na crveni fil, zatim pažljivo premazati i poravnati kremu …

6 . tortu staviti u hladnjak preko noći …

DEKORACIJA :

1 . prokuhati slatko vrhnje te ga preliti preko sitno izrezane čokolade . Ganache prekriti tanjurićem na cca . 5 minuta . Ganache dobro izmiješati da nema grudica …

2 . kornete kuhinjskim skalpelom skratiti na razne veličine …

3 . u ganache dodati zelenu boju te izmješati …

4 . kornete premazati ganacheom, neke od njih posuti kokosom, a neke perlicama ili zvjezdicama …

5 . gotove kornete položiti u hladnjak da se ganache stegne …

6 . pred posluživanje torte poredati borove od korneta na tortu, a između borova posuti termostabilni šećer da izgleda kao snijeg …

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Umjesto Ganache možete otopiti samo bijelu čokoladu na pari .

2 . Ako nemate termostabilni šećer u prahu, ni slučajno nemojte koristiti obični šećer u prahu, jer će se on vrlo brzo početi otapati na torti te će izgledati kao da ste tortu poprskali vodom .

3 . Umjesto termostabilnog šećera možete koristiti kokos, kako bi izgledao kao snijeg na torti .

4 . Ako želite možete nožem poravnati ohlađeni biskvit te ga onda premazati kremama .

5 . Dekorirajte tortu pred posluživanje .

6 . Ganache ili otopljenu čokoladu ohladite na cca . 29 stupnjeva, kako se ukrasi s čokolade ne bi slijevali niz kornete.

7 . Umjesto krem sira za kolače može vam poslužiti mliječni namaz .

8 . Ako vam se Ganache ne otopi dovoljno, stavite ga na kratko u mikrovalnu pećnicu .

Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri