Halloween party



Djeca mi obožavaju Halloween , vole se oblačiti u razne kostime , ići od kuće do kuće te kucati na vrata i tražiti slatkiše . Naravno tako i ja pripremim nešto za Halloween , te ovaj put želim podijeliti ovu simpa Halloween tortu s vama .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

(koristi se šalica od 250 ml.)

4 jaja (L)

2 paketića šećer vanilije

1 šalica šećera

½ šalice mineralne vode

½ šalice ulja

1 ½ šalice brašna

1 prašak za pecivo

10 g . kakaa

100 g . mljevenih badema

crne boje u prahu (po želji)

maslac za mazanje kalupa

ZA FIL :

600 ml . slatkog vrhnja

750 g . bijele čokolade

1 krem fix

150 g . pistacija

zelene prehrambene boje (po želji)

ZA UKRAŠAVANJE :

100 g . Oreo keksa

fondant – bijeli , narančasti , smeđi , zeleni

crne prehrambene boje (paste)

3 – 5 keksa (po želji)

PRIPREMA FILA :

1 . u sjeckalici usitniti pistacije što sitnije …

2 . u lonac staviti slatko vrhnje da prokuha , zatim ugasiti štednjak te staviti čokoladu i miješati da se čokolada u potpunosti otopi …

3 . kad se čokolada otopi, dodati mljevene pistacije , zatim fil staviti preko noći u hladnjak …

4 . sljedeći dan fil dobro izmiješati, te dodati zelenu boju i krem fix , zatim još miksati da se sve dobro sjedini …

PRIPREMA BISKVITA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva …

2 . dno kalupa (promjer 26) obložiti pak papirom te rubove premazati maslacem …

3 . jaja , šećer i šećer vaniliju kremasto umutiti , te dodati mineralnu vodu i ulje pa nastaviti miksati još 2 – 3 minute …

4 . dodati crnu boju te miksati samo toliko da se boja sjedini …

5 . prosijati brašno , kakao i prašak za pecivo , te odmah dodati mljevene bademe a zatim sve laganim kružnim pokretima dobro sjediniti …

6 . u kockasti kalup (može i okrugli) izliti biskvit, te ga peći oko 40 – 45 minuta (ovisi o vašoj pećnici)

7 . pečeni biskvit ostaviti 10 minuta u kalupu, pa ga izvaditi i ostaviti da se u potpunosti ohladi …

PUNJENJE I DEKORIRANJE TORTE :

1 . ohlađeni biskvit prerezati 2 puta tako da se dobiju tri tanke kore …

2 . na vrećicu za ukrašavanje staviti okrugli nastavak, te ju napuniti filom …

3 . na rub biskvita istiskivati veće puslice tako da malo prelaze rub biskvita …

4 . u sredinu istisnuti fil, te ga poravnati , zatim staviti drugu koru i tako redati sve do kraja …

5 . zadnji premazani biskvit u sredini treba biti neravan (praviti udubine špatulom ili žličicom) , te u sjeckalici usitniti Oreo kekse i posuti ih na površinu torte …

6 . za kraj ukrasiti Halloween tortu duhovima , bundevama itd. …

DEKORACIJA :

Za izradu duhova i bundeva s fondantom **POGLEDAJTE VIDEO !!!**

NAPOMENA I SAVJETI :

Biskvit se može pripremiti isto dan prije , kad se ohladi umotati ga u prozirnu foliju i staviti u hladnjak.

Ova torta se može pripremiti i za rođendane ili neke druge prigode, samo je drugačije ukrasite .

Boja nije obavezna u torti .

Umjesto pistacija u nadjev možete staviti orahe.















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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri