Krtica torta



Krtica torta je zanimljiva torta za djecu, ali i za odrasle – sve ovisi o tome kako je na kraju ukrasite . Na svakom rođendanu je rado viđena zbog svog neobičnog oblika, a životinje koje izlaze iz zemlje čine tortu još zanimljivijom. Jednostavna je za pripremu .

SASTOJCI :

6 jaja

140 g . maslaca

200 g . šećera

1 + 2 paketića šećer vanilije

100 g .brašna

½ praška za pecivo

1 kremfix

100 g . čokoladnih kuglica (kapljica ili sitno izrezane čokolade)

170 g . mandarina iz konzerve

2 male banane

sok od jednog limuna

400 ml . slatkog vrhnja

1 žličica kakaa za kolače

1 žličica šećera u prahu

PRIPREMA :

1 . pećnicu zagrijati na 175 stupnjeva …

2 .dno kalup promjera 26 cm obložiti pak papirom, a rubove namazati maslacem …

3 . bjelanjke i jedan paketić šećer vanilije izraditi u čvrsti snijeg …

4 . posebno izraditi maslac sa šećerom …

5 . u izrađeni maslac dodati žumanjke te dobro izmiksati …

6 . zatim dodati brašno i prašak za pecivo te sve dobro sjediniti …

7 . u tu smjesu dodavati pomalo bjelanjke te laganim kružnim pokretima sve dobro sjediniti …

8 . biskvit izliti u kalup te ga poravnati i peći u prethodnoj zagrijanoj pećnici oko 45 – 50 minuta …

9 . pečeni biskvit izvaditi iz pećnice te ga ostaviti 10 minuta da se odmori, a zatim ga osloboditi iz kalupa i ostaviti da se u potpunosti ohladi …

10 . u međuvremenu slatko vrhnje umutiti upola pa dodati dva paketića šećer vanilije i kremfix (pazite da slatko vrhnje ne umutite previše, inače šlag neće bit kremast, nego ćete dobiti teksturu maslaca)

11 . ohlađenom biskvitu izdubiti sredinu, ali ostaviti rub i dno 1 cm debljine …

12 . sredinu koju smo izvadili izmrviti u sitne mrvice te

staviti na kratko sa strane …

13 . banane oguliti te ih izrezati na kolute , iscijediti limunov sok preko banana i lagano izmiješati …

14 . sjediniti kakao i šećer u prahu …

15 . na dno biskvita redati mandarine, a zatim banane . Staviti kolač na kratko sa strane …

16 . u umućeno slatko vrhnje dodati čokoladne kuglice i sjediniti …

17 . na kolač istresti umućeno slatko vrhnje te oblikovati u polukrug …

18 . na šlag staviti mrvice sto smo napravili od biskvita te obilno posuti kakaom i šećerom u prahu …

Tortu možete ostaviti takvu ili ako je koristite za dječji rođendan, ukrasite je po svojoj želji raznim životinjama što izlaze iz zemlje .









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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri