

Torta od malina



Autorica: Monika Topolko

Za tortu promjera 18cm

Vrijeme pripreme: 1h 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 30min

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Ova je torta dostojna svakog slavlja ili posebne prigode. Zbog atraktivne ružičaste vanjštine torta djeluje delikatno i elegantno i sigurno bi oduševila sve prisutne na nekom dječjem rođendanu. U smjesi za biskvit nalazi se veća količina džema od malina, što mu daje fenomenalnu sočnost i lijep voćni okus. Ukoliko želite, u biskvitnu smjesu možete dodati crvenu prehrambenu boju kako bi biskviti bili ružičaste boje. Ja sam odlučila obojati kremu u različite nijanse ružičaste kako bih dobila efekt preljevanja boja.

Biskvit od malina

Sastojci

375g glatkog brašna
1/2 žlicen praška za pecivo
1/2 žlice sode bikarbone
1/2 žličice soli
150g džema od malina (bez koštica)
240ml mlaćenice
1 žličica ekstrakta maline (po želji)
3 jaja
260g šećera
240ml ulja

Postupak

Pećnicu ugrijte na 180°C. Namastite 2 okrugla kalupa promjera 18cm i obložite ih papirom za pečenje (i dno i stranice).

U jednoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol. U drugoj posudi pomiješajte mlaćenicu, džem od malina i ekstrakt maline (ako ga koristite). U trećoj posudi na srednjoj brzini miksajte jaja i šećer dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta. Dodajte ulje i natavite miksati dok smjesa nije jednolična. Potom joj naizmjenice u tri navrata dodajte suhe (brašno) i mokre (mlaćenica) sastojke. Počnite i završite sa suhim sastojcima. Smjesu podijelite na dva jednaka dijela i ulijte u dva kalupa. Biskvite pecite 30-35min. Pazite da ih ne prepečete. Najbolje je provjeriti čačalicom.

Biskviti će u sredini dosta narasti, no ne brinite. Kada se potpuno ohlade, izvadite ih iz kalupa i poravnajte vrhove biskvita nazubljenim nožem. Zatim svaki biskvit prerežite horizontalno na dva jednaka dijela tako da dobijete 4 biskvita.

Krema od krem sira i slatkog vrhnja

Sastojci

400g omekšalog krem sira

80g šećera u prahu
2 žlice limunovog soka
350ml slatkog vrhnja za šlag

Postupak

Krem sir stavite u posudu, dodajte mu šećer u prahu i limunov sok. Sve zajedno dobro izradite dok ne dobijete glatku smjesu. Ulijte slatko vrhnje i nastavite miksati na najvećoj brzini dok se vrhnje ne pretvori u šlag. Pazite da ne pretučete šlag. Krema mora biti dovoljno mekana za razmazivanje.

Sastavljanje torte

Sastojci

6 žlica džema od malina
nekoliko kapi ružičaste prehrambene boje

Postupak

Ugrijte džem od malina u mikrovalnoj pećnici kako biste ga lakše razmazali. Stavite jedan biskvit na stalak za tortu i premažite ga sa 2 žlice džema. Preko džema premažite dvije vrhom pune žlice kreme od krem sira, poklopite drugim biskvitom i ponovite postupak. Stavite i treći biskvit, premažite ga sa džemom i kremom pa ga poklopite posljednjim biskvitom. Cijelu tortu premažite tankim slojem kreme i stavite je u hladnjak na 30 minuta.

U međuvremenu ostatak kreme podijelite na 4 jednaka dijela i svaki dio stavite u posebnu posudicu. Jedan dio kreme ostavite bijele boje, a u ostale tri zdjelice dodajte ružičastu boju tako da dobijete tri različite nijanse boje. Najtamnijim dijelom kreme premažite donju trećinu torte. Zatim nastavite sa svijetlijom nijansom i završite najsvjetilom nijansom kreme. Vrh torte premažite bijelom kremom. Tortu stavite u hladnjak na 3 sata prije posluživanja.