

Коледна торта "Звездичка"

Рецепта от блог Вкуснотека

14 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



- 1 Загрейте фурната на 180 градуса.
- 2 Смелете бадемите в блендер. Разделете белтъците от жълтъците в две отделни купи. Разбийте белтъците на сняг, като постепенно добавяте захарта. Сложете и ванилената есенция. Накрая внимателно разбъркайте с шпатула смлените бадеми в сместа. Вземете кръгла купа с диаметър 25 см., в която ще сглобите в последствие тортата и я обърнете върху хартия за печене. Очертайте обиколката ѝ. Обърнете хартията върху тавата, за да не поеме блатът от молива. По очерчанията разпределете 1/2 от белтъчния крем и печете 25 минути до готовност, докато добие златист загар и леко се сниши.
- 3 Охладете ги напълно. Внимателно отделете хартията, като обърнете блата върху ръката си. Единият блат нарежете на малки квадратчета. Другия оставете цял за основа на тортата.

В друга купа разбийте сметаната на сняг, добавете Маскарпонето, ванилената есенция, лимоновите и портокалови корички. Разбъркайте всичко добре и охладете.

В купички нарежете отделно бананите на кръгчета, кивитата на кубчета, обелете портокала и го нарежете на кубчета (внимавайте да отстраните ципите) и малините цели.

Съставки:

Продукти за бадемовите блатове (2 бр. по 25 см):

5 бр. белтъка
150 г бадеми (белени сурови)
200 г захар
0,5 ампула есенция ванилия
Dr.Oetker

За крема:

400 мл сметана сладкарска
250 г маскарпоне
0,5 ампула есенция ванилия
Dr.Oetker
1 пак. Финес - аромат лимонов
корички Dr.Oetker
1 пак. Финес - аромат портокалови
корички Dr.Oetker

Допълнително:

300 г малини
3 бр. киви
2 бр. банани
2 бр. портокали
50 г орехи
2 с.л. какао Dr.Oetker
1 пак. захарни звезди Dr. Oetker
1 пак. захарни перли Dr.Oetker

4 Сглобяване на тортата:

Вземете стъклената купа и покрийте дъното и стените с прозрачно, кухненско фолио, като се стараете отстрани да остане да виси достатъчно фолио, че на финала да можете да го покриете отгоре.

Сложете малко от крема на дъното. Отгоре сложете малко от парченцата бадемов блат и разпределете част от плодовете. Натрошете на едро орехите и поръсете.

Отново сложете част от крема, парченца от блата и букет от плодове.

Продължете по същия начин до изчерпване на продуктите. Когато сложите парченца от блата може леко да натиснете с ръце надолу. Завършете с крем. Поставете втория блат отгоре. Завийте фолиото и охладете тортата за една нощ в хладилник.



- 5 На сутринта разгърнете фолиото отгоре. Сложете голям поднос и обърнете тортата върху подноса. Внимателно вдигнете купата и отстранете фолиото. Изрежете звездички от станиол и ги сложете върху тортата.

- 6 Поръсете с натурално какао и нежно отстранете звездичките. Поръсете с цветни перлички и звездички.

За още идеи може да посетите блог [Вкуснотека](#)

