


Къпинова торта на Таня Донева

Съвършенство на вид и вкус във всяка хапка от тази плодова фантазия

about 10 - 12 парчета (парченца)

 Difficult

 up to 60 Min.



Съставки:

За плодовия пълнеж:

200 г къпини
100 г боровинки
150 г боровинки (сладко от боровинки)
2 - 3 с.л. захар (на вкус)
6 г желатин Dr.Oetker

За блата:

4 бр. яйца
5 с.л. захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
3 с.л. брашно
2 с.л. Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker

За крема:

400 г маскарпоне (студено)
250 г сладкарска сметана (студена)
100 г подсладено кондензирано мляко
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker 38 мл

За измазване и декорация:

400 г маскарпоне (студено)
250 г сладкарска сметана (студена)
100 г подсладено кондензирано мляко
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker 38 мл

1 Плодов пълнеж:

Започнете приготвянето на тортата от плодовия пълнеж. Поставете всички продукти в касерола и ги сварете за 10 мин, докато плодовете омекнат. Прецедете сместа през сито, като притискате с лъжица, за да отделите максимално количество от месестата част на плодовете и да премахнете само пулпата.

Опитайте и добавете още захар, ако ви се стори необходимо. В сместа, докато е още топла, поставете желатина, който предварително сте приготвили според указанията на опаковката, разбъркайте добре и оставете сместа, докато ви потрябва.



2 Блат:

Препоръчваме ви да пригответе и изпечете блатовете поотделно. Постелете върху тава (30x40 см) хартия за печене. Загрейте фурната на 180 °С на горен и долен нагревател. Пригответе първо единия блат, като разбийте яйцата със захарта с помощта на миксер, докато сместа побелее, увеличи обема си тройно и бъркалките оставят трайни следи в нея.

Пресейте брашното и нишестето върху разбитите яйца и смесете внимателно с помощта на силиконова шпатула. Изсипете тестото в тавата и поставете в загрятата фурна. Печете 12-13 мин. Внимавайте, защото се изпича много бързо и не трябва да се препича в никакъв случай, за да остане еластичен блатът.

3 Крем:

Поставете всички продукти в купа и разбийте с миксер, докато получите средно гъст крем. Не прекалявайте с разбиването, защото кремът ще стане тежък на вкус.

4 Измазване и декорация:

Поставете всички продукти в купа и разбийте с миксер, докато получите средно гъст крем. Не прекалявайте с разбиването, защото кремът ще стане тежък на вкус.

Нарежете блатовете по дължина на три равни ленти. Намажете с къпиновото желе. Отгоре разпределете половината от крема равномерно. Навийте първото парче на руло, след това второто, като застъпвате, там където е краят на първото. Изправете навитите блатове върху чиния за сервиране и продължете да подреждате блатовете по същия начин, като ги завивате на руло до изчерпване на количествата.

Около сглобената торта поставете ринг за торти и приберете в хладилника за 4-6 часа. След престоя на тортата в хладилника, разбийте крема, предназначен за шпакловане на тортата, намажете я с него отгоре и отстрани. Декорирайте с част от крема, къпини и боровинки.

5 Последвайте Таня Донева от кулинарния блог [Вкусното ми хоби със страст и любов](#).