


Малинова торта на Таня Донева

Майсторски тортен шедевър с неповторим вкус и визия

10 - 12 парчета (парченца)

 Difficult

 up to 80 Min.



Съставки:

Малинова желирана платка:

200 г малини (пресни или замразени)
300 мл сок (малинов)
2 - 3 с.л. захар
15 г желатин Dr.Oetker (1 и 1/2 пакет)

Захарен сироп:

310 г захар
500 мл вода
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
0,5 с.л. лимонов сок

Бял блат:

3 бр. яйца
190 г захар
10 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
170 г брашно
30 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
1 щипка сол
120 мл прясно мляко (горещо)
50 г краве масло (разтопено)

Шоколадов блат:

5 бр. яйца
190 г захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
100 мл прясно мляко (на стайна температура)
30 г краве масло (разтопено)
40 мл олио
160 г брашно
30 г какао Dr.Oetker
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

Млечно-шоколадов крем:

180 г млечен шоколад

1 Приготвяне:

Започнете приготвянето на тортата с малиновата желирана платка.

2 Малинова желирана платка:

Сварете малините, сока и захарта, докато малините омекнат и се смачкат за около 4-5 мин. Махнете ги от огъня и ги прецедете през сито, за да отделите семената на плодовете. Прибавете предварително накиснатия и набъбнал желатин към малиновото кули (смес) и разбъркайте, докато се разпредели равномерно и разтвори. Изсипете сместа в силиконова форма с диаметър 15-16 см и приберете във фризера за няколко часа.

3 Захарен сироп:

Сварете за 5-7 мин водата със захарта. Оставете да се охлади напълно и прибавете ваниловата захар и лимоновия сок.

4 Бял блат:

Разбийте яйцата и постепенно добавете захарта. Трябва да получите пухкава плътна маса, която да запазва добре формата си.

Комбинируйте сухите съставки, пресейте. Внимателно добавете към яйчената смес на 3 етапа. Разбъркайте с шпатула отгоре надолу. Когато се добави цялото брашно, сложете малка част от тестото в купа, изсипете горещото мляко и масло и разбъркайте с шпатула, докато се смесят напълно. След това върнете тестото към основната маса и отново разбъркайте само с шпатула. Важно е да не се губи въздушността на тестото. Поставете го във форма с диаметър 20 см.

Печете на 170° С около 25-30 мин на горен и долен нагревател. Проверяваме готовността с дървено шишче. Ако излезе от блата сухо, значи е готов. Поставете готовия блат върху метална решетка, докато изстине напълно. Готовия изстинал блат нарежете на платки с дебелина 2 см.

5 Шоколадов блат:

Разбийте яйцата и постепенно добавете захарта. Трябва да получите пухкава плътна маса, която да запазва добре формата си.

Прибавете млякото и растителното масло. След добавяне на течните съставки не разбивайте с миксер, просто я разбъркайте със силиконова шпатула. В отделна купа смесете брашното, бакпулвера и какаото. Пресейте и добавете към останалата част от тестото, разбъркайте с шпатулата отново. Не е необходимо да смесвате дълго време, важно е да не загубите ефирността на тестото. Тестото е доста течено. Печете във форма с диаметър 20 см във фурна, загрейте до 170° С на горен и долен нагревател, за около 40 мин. Проверяваме готовността с дървено шишче. Ако излезе от блата сухо, значи е готов.

Поставете готовия блат върху метална решетка, докато изстине напълно. Нарежете го на платки с дебелина 2 см.

6 Млечно-шоколадов крем:

Загрейте 180 мл сметана и я прибавете към млечния шоколад. Разбъркайте добре до гладък крем и приберете ганаша в хладилника за 6-8 часа. Когато ганашът е стегнал, разбийте го на хубав гъст крем.

В друга купа разбийте маскарпонето и сметаната на мек и пухкав крем и съединете с шоколадовия ганаш внимателно с помощта на силиконова шпатула.

50 г Нутела
180 мл сметана (животинска, с 30% масленост, неподсладена)
100 г маскарпоне
100 г сметана (млечна)

Крем с бял шоколад:

4 бр. жълтъци
4 с.л. захар
80 г шампанско
50 г бял шоколад
200 г маскарпоне
200 г сметана (с 30% масленост)
200 г малини

Крем за измазване на тортата:

150 г бял шоколад
120 мл сметана
250 г маскарпоне
150 г сметана
1 малко сладкарска боя (розова боя или малинов прах)

7 Крем с бял шоколад и шампанско:

Разбийте жълтъците, захарта и шампанското и ги поставете на водна баня. Варете при непрекъснато бъркане с телена бъркълка, докато се получи пухкав крем. Докато е още топъл, прибавете начупен белия шоколад и разбъркайте, докато се стопи. Охладете крема, като поставите купата в студена вода и бъркайте през цялото време.

В друга купа разбъркайте маскарпонето и прибавете към него охладения крем с бял шоколад и шампанско. Смесете с шпатула, докато стане еднороден. Ако има малки бучки, си помогнете с телена бъркълка. Накрая отделно разбийте сметаната с миксер до средно твърд крем и я прибавете към основния крем с помощта на шпатула.

8 Сглобяване:

Поставете ринг за оформяне на торти върху подложка или чиния за сервиране. По стените закрепете ацетатно фолио. Поставете първо кафява платка и я напоете с няколко лъжици захарен сироп. Поставете 6-7 пълни лъжици с крем и половината от малините, заравнете. Поставете бял блат и го напоете със захарен сироп. Поставете 6-7 лъжици от шоколадовия крем и по средата поставете малиновата платка. Поставете отново кафяв блат, напоете със захарен сироп. Поставете от белия крем и останалите малини.

Накрая завършете с бял блат, който също напоете със захарен сироп. Поставете найлон върху тортата и я приберете в хладилника за една нощ.



9 Крем за измазване на тортата:

Загрейте 120 мл сметана и я прибавете към белия шоколад. Разбъркайте добре до гладък крем и приберете ганаша в хладилника за 6-8 часа. Когато ганашът е стегнал, разбийте го с миксер на хубав гъст крем. Разбийте маскарпонето и сметаната до пухкав крем и го прибавете към ганаша на няколко пъти, като съединявате със силиконова шпатула. Малка част от крема оцветете с розова боя.

На следващия ден, след като тортата е престояла в хладилника и е стегнала, пригответе крема за измазване, премахнете ринга и ацетатното фолио и шпакловайте тортата от страни и отгоре. Декорирайте по ваш вкус.



Д-р Йоткер България ЕООД

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



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16