


Млечно - пъпешова торта

Лека и сочна торта, за да се поглесите в топлите дни

about 10 - 16 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

3 бр. яйца
125 г захар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
75 г пшенично брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
50 г бадеми (смлени)

Пълнеж:

1 бр. пъпеш (Медена роса)
1 пак. желатин Dr.Oetker
600 г сметана (студена
сладкарска)
4 с.л. плодов сок (лимонов)
150 г кисело мляко
100 г захар

Украса:

50 г бадеми (филирани)
2 с.л. конфитюр (кайсиев)

1 Тесто:

Разбийте яйцата на пухав крем с помощта на миксер за около 1 мин., след което постепенно добавете смесените захар и ванилена захар като продължавате да бъркате още 2 мин. Към получената смес пресейте и объркайте брашното и бакпулвера и накрая добавете смлените бадеми. Разстелете тестото в застлана с хартия за печене форма за торта (Ø 26 cm) и печете в долната част в предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C на горещ въздух за около 25 мин.

След изпичане извадете блата от формата, оставете го да изстине напълно, разрежете го хоризонтално на две и поставете единия блат в почистената форма или в пръстен за торта.

2 Пълнеж:

Измийте, обелете и почистете от семките пъпеша, след което пюрирайте 150г от плода и още 150г нарежете на дребни парченца, които оставете да се отцедят добре. Накиснете желатина в 50ml вода и след като набъбне го разтворете на водна баня без да го оставяте да кипне!. В подходящ съд разбийте до хомогенност с телена бъркалка пюрето от пъпеш, лимоновия сок, киселото мляко и захарта. Към изстиналия желатин добавете 4 супени лъжици от получената смес, разбъркайте добре и едва тогава го добавете към останалата част. След като сместа започне да се желира, разбъркайте в нея предварително разбитата на твърд сняг сладкарска сметана и 1/3 от парченцата пъпеш. Разстелете 1/2 от получения крем върху блата, поставете другия блат и разпределете и останалия крем. Оставете тортата за минимум 3 часа в хладилника.

Преди поднасяне довършете декорацията: украсете повърхността на тортата с останалите парченца пъпеш, намажете я отстрани с разбъркания до хомогенност кайсиев конфитюр и налепете леко запечените в тиган без мазнина филирани бадеми.