


Новогодишна торта "Конфети"

Рецепта от блог Lussi`s World of Artcraft

16 парчета (парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

За блатовете:

- 350 г брашно
- 400 г захар
- 50 г какао Dr. Oetker
- 250 мл прясно мляко
- 250 мл олио
- 250 мл вода вряла
- 3 бр. яйца
- 1 ч.л. сода бикарбонат Dr. Oetker
- 1 пак. бакпулвер Dr. Oetker
- 2 пак. ванилена захар Dr. Oetker
- 10 пак. захарни конфети Dr. Oetker

За крема:

- 1 л прясно мляко
- 1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
- 100 г краве масло
- 130 г захар

Допълнително:

- 20 пак. захарни конфети Dr. Oetker
- 30 г сметана (бита)
- 1 пак. цветни захарни шрифтове Dr. Oetker

- 1 Започваме като приготвяме блатовете. В купа смесваме сухите съставки, като отделяме настрана само 50 грама брашно и 50 г какао. Останалото брашно смесваме със содата, бакпулвера и валентната захар.
- 2 В друга купа разбиваме яйцата и захарта на крем, прибавяйки прясното мляко и олиото. Започваме да прибавяме сухата смес, като започне ли да се сгъстява, прибавяме и от врялата вода и така интегрираме и от двете докато получим хомогенна смес. Разделяме я на две равни части (аз използвам везна, за да е точно) , като към едната прибавяме заделеното брашно, а към другата - какаото. така получаваме две смес и за блатовете - бяла и шоколадова. Може да овкусите бялата и с някакъв аромат - портокалови корички или друго. Намазваме с олио форма за торта с диаметър 24 см и слагаме на дъното кръг хартия за печене. Загряваме и фурната на 160 градуса с обдуване.
- 3 Започваме първо с белите блатове, като към бялата смес прибавяме около 2-3 пакетчета от захарните конфети и разбъркваме. Не го правим веднага, тъй като сметата е още топла и може да разгради цвета на конфетите.

- 4 Изсипваме половината смес във формата за торта и поръсваме отгоре отново с малко конфети.
Тупваме леко формата в масата, за да може да се изравни и пъхваме във фурната да се запече за около 20 минути. След като блатът е готов, го обръщаме върху решетка и го оставяме да се охладя. Повтаряме същото с втората част от белия блат, както и с още два шоколадови блата от другата смес, към която също прибавяме конфети вътре и поръсвайки отгоре.

- 5 Оставяме блатовете да се охладят напълно, а през това време приготвяме крема, както е описано на опаковката.
Когато кремът е готов, прибавяме към него маслото, за да го обогатим и да стане още по-плътен. Оставяме кремът да изстине леко, като покриваме плътно отгоре със стреч фолио, за да не хваща коричка.
През това време изрязваме в центъра на два от блатовете (един бял и един черен) дупка с размерите на 4-5 см отвор (може и повече)

- 6 **Сглобяване на тортата:**
Във формата за торта, слагаме един бял блат, а отгоре малко от крема. Отгоре слагаме шоколадовия блат с дупката. Намазваме крем отгоре (почти до дупката) и слагаме следващия бял блат с дупка. Във вече образуващото се кладенче изсипваме няколко пакетчета захрани конфети, които ще изпаднат при разрязването на тортата.

- 7 От изрязаните кръгчета, правим съвсем тънко похлупаче и го слагаме отгоре, така че конфетите да не се допират много до крема, за не ги намокрят и разградят. След като завършим и този блат, намазваме хубаво с крема и завършваме с последния блат. Измазваме хубаво тортата с останалия ни крем и я прибираме в хладилника да стегне за няколко часа или за една вечер най-добре.

- 8 На следващия ден , извеждаме тортата от формата и измазваме с бита сметана, украсявайки като часовник със захарните шрифотве и още конфети.

За още идеи може да посетите блог Lussi`s World of Artcraft