

Празнична торта с червени боровинки

Шоколад, боровинки и аромат на ром

16 парчета (/парченца)



up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

5 бр. яйца
150 г захар
1 пак. Захар с аромат ром
Dr.Oetker
150 г пшеничено брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
3 с.л. какао премиум Dr.Oetker

Пълнеж:

400 г мармалад от червени боровинки
500 г сметана (сладкарска)
2 пак. желатин Dr.Oetker
2 пак. ванилена захар
Dr.Oetker

Украса:

150 г кувертюр

1 Тесто:

Разбийте яйцата на пяна с миксер на висока степен за 1 мин. Продължете да бъркате с миксера като постепенно добавяте предварително смесената захар с аромат ром. Разбивайте още поне две минути. Пресейте брашното, бакпулвера и какаото и ги добавете на два пъти към яйцата и захарта, разбивайки на ниска степен. Разбъркайте с миксер до хомогенност. Разпределете тестото в намазнена и застлана с хартия за печене форма за торта (с диаметър 26 cm). Печете 25 мин в долната половина в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или при 160°C при горещ въздух.

След изпичане отделете краищата на изпечения блат от стените и го обърнете върху застлана с хартия за печене метална скара да се охлади напълно. След това отлепете хартията.

Разрежете добре охладения блат хоризонтално на две и поставете единия върху тортена чиния. Поставете върху него почистения ринг от формата за печене.

2 Пълнеж:

Отделете 2 супени лъжици от мармалада. С останалото количество намажете равномерно блата в тортената чиния. Накиснете желатина в няколко лъжици вода. След като набъбне, го загрейте на водна баня, докато се разтвори. (Желатинът не трябва да завира!). Разбийте сладкарската сметана, добавете ванилената захар и накрая разтворения желатин. Отделете 3 супени лъжици от сметаната, а останалата намажете върху боровинковия мармалад. Поставете внимателно втория блат отгоре и намажете повърхността му с отделената сметана. Оставете в хладилник поне за 2 часа.

3 Украса:

Разтопете натрошения на едро кувертюр на водна баня при слаб огън. Върху лист хартия за печене разстелете равномерно разтопения кувертюр на правоъгълник с размери с размери 40 x 20 cm. Покрийте с друг лист хартия за печене. Завийте на руло и оставете в хладилника да се втвърди.

Преди сервиране свалете внимателно ринга от формата за печене. Развийте рулото кувертюр, при което той ще се начупи. Разпределете начупения кувертюр върху тортата и разпръскайте отделения боровинков мармалад отгоре.