

Снежна торта

Една сметаново-шоколадова изненада в студените дни

about 10 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

Тесто:

3 бр. яйца
100 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
80 г пшенично брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
25 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 с.л. какао Dr.Oetker

Пълнеж:

5 с.л. мармалад (портокалов)
400 г сметана (студена сладкарска)
1 пак. желатин Dr.Oetker
40 г захар
2 пак. ванилена захар Dr.Oetker

Украса:

100 г тъмен шоколад

1 Снежна торта:

Разбийте яйцата на крем с миксер на висока степен за 1 мин. Като не спирате да бъркате с миксера, постепенно добавете предварително смесената захар с ванилена захар и разбивайте още поне две минути. Пресейте брашното, бакпулвера и царевичното нишесте и ги добавете към яйцата и захарта. Разбъркайте с миксер до хомогенност. Разпределете тестото в застлана с хартия за печене форма за торта и печете 25 мин 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, без да отлепите хартията и дъното на формата. Разрежете добре охладения блат хоризонтално на две и поставете единия върху тортена чиния. Намажете го с портокаловия мармалад и поставете другия отгоре.

2 Крем:

Накиснете желатина в малко вода и оставете да набъбне за 5 мин. След това го разтворете на водна баня при непрекъснато бъркане и го смесете в предварително разбитата на твърд сняг сметаната със захарта и ванилената захар. Намажете повърхността на горния блат с портокаловия мармалад. След това намажете повърхността и страните на тортата със сметана като оставите малко за украса. Напълнете останалата сметана в шприц и декорирайте със големи „снежни“ топки.

3 Украса:

Разтопете натрошения на ситно шоколад на водна баня и разстелете върху хартия за печене 17x17 см. Изчакайте да изстине и нарежете шоколадовата кора на правоъгълници. Получените плочки шоколад прилепете към крема отстрани на тортата. Оставете тортата в хладилника за поне 3 часа.