


Тиквена торта

С ароматни подправки, плодове и разкошен крем с бял шоколад

10 - 12 парчета (парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



1 За блата:

Пригответе форма за печене с диаметър 20 см. Намажете леко формата отвътре с олио и покрийте дъното и стените с хартия за печене. Включете фурната да загорява на 180 градуса. В дълбока купа смесете брашното, подправките, бакпулвера и содата.

В отделна купа изсипете тиквеното пюре, яйцата, олиото, айрана, захарта и ванилията. Разбийте до хомогенна смес.

Прибавете сухите продукти и разбийте до еднородност. Разделете сместа на 3 равни части и изпечете три блата. Всеки блат трябва да се пече около 25-30 минути. Проверете за готовност с дървено шишче.

След изпичане оставете блатовете да изстинат върху решетка. След това ги увийте в свежо фолио, докато дойде време за сглобяване на тортата.

Съставки:

За блатовете:

420 г пшенично брашно
320 г тиквено пюре
220 мл олио
4 бр. яйца
260 г кафява захар
150 мл айрян
2 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
1 с.л. бакпулвер Dr.Oetker
1 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker
0,5 ч.л. канела
0,3 ч.л. индийско орехче
0,3 ч.л. джинджирил
0,25 ч.л. карамфил

За крема:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад
350 мл прясно мляко
70 г кафява захар
300 г краве масло (меко)
160 г сметана (животинска)
200 г пудра захар
4 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml

За карамеления сос:

200 г захар
85 г краве масло
120 мл сметана
0,5 ч.л. сол (морска)

За декорация:

200 г плодове (боровинки, смокини, круши)
5 бр. звезден анасон
2 - 3 малко канела (пръчици)
1 малко розмарин

2 За крема:

Пригответе пудинга, както е описано на опаковката, използвайки млякото и захарта. Преместете в купичка и покрийте плътно със свежо фолио. В идеално суха купа разбийте маслото до меки връхчета. Прибавете пудрата захар и отново разбийте.

При непрекъснато бъркане започнете да добавяте една по една супена лъжица от сметаната, докато не изразходите всичкото количество. След това изсипете вече изстиналия пудинг и ванилията към масления крем и разбийте отново. Разделете крема на 3 равни части.

3 За карамеления сос:

В касерола карамелизирайте захарта. Свалете от огъня и започнете да прибавяте една по една супена лъжица от маслото при непрекъснато бъркане. Накрая изсипете сметаната и морската сол и разбъркайте отново с телена бъркалка. Оставете настрана соса да изстине и да се сгъсти.

4 Сглобяване на тортата:

За да сглобите тортата, блатовете, кремът и сосът трябва да са изстинали. Поставете първия блат върху картонена поставка за торта. Измажете с първата част от крема. Повторете с втория блат и втората част от крема.

Най-отгоре поставете третия блат и измажете цялата торта с останалото количество крем. Приберете в хладилник за 2 часа, за да стегне кремът.

Изсипете карамеления сос в бутилка за сос и декорирайте страните на тортата, като изстисквате по малко количество от соса в горната част на тортата, така че да се стече надолу. А ако нямате такава бутилка, може да използвате лъжица.

Декорирайте с плодове, нарязани пръчици канела, анасон, стръкчета розмарин и приберете в хладилник за една нощ.

5 Последвайте Елица Сърбева и нейния блог [Cake and Pancake](#) за още апетитни рецепти.