

Торта с цветни блатове

Шеф Никола Симеонов привнася пъстро настроение с рецепта за торта с цветни блатове, пухкав крем и глазура с бял шоколад

6 - 8 парчета ((парченца)



Необходим някакъв опит

up to 120 Min.



- 1 Разбийте маслото и прибавете 2/3 от захарта. Бавно налейте олиото, докато разбивате с миксера. Разбъркайте заедно сухите съставки и прибавете по една лъжица от тях в сместа, като ги редувате с прясното мляко. Накрая добавете бадемовата и ванилова есенция.
- 2 Белтъците разбийте на сняг с останалата захар и внимателно ги смесете на три етапа с другата смес. Разделете на 6 равни части и прибавете боите. Намазнете и набрашнете форма за печене, изсипете и подравнете първия блат. Захлупете го с тава и печете на 160°C градуса за 15-20 мин. Повторете с останалите блатове, а през това време пригответе крема и глазурата.
- 3 Нагрейте сметаната в дълбок съд, прибавете шоколада и разбъркайте. Крема разбийте с миксер, накрая сложете крема сиренето и отново разбийте. Сиропирайте първия блат, намажете хубаво с крем и повторете така до последния, който залейте с глазурата. За украса на тортата може да използвате ядливи цветя, както и цветните декорации на Dr. Oetker.
- 4 * Течните бои на Dr. Oetker ще бъдат пуснати на пазара у нас след края на месец април 2021 г.

Съставки:

За блатовете:

- 170 г краве масло (на стайна температура)
- 1,3 ч.ч. олио
- 4 ч.ч. захар
- 800 мл прясно мляко
- 5,3 ч.ч. брашно
- 2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
- 1 ч.л. сол
- 12 бр. белтъка
- 1 ч.л. есенция бадем Dr.Oetker 38 мл
- 1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker
- 1 ч.л. Червена хранителна боя (течна) (добавяте количество според желаната наситеност на цвета)
- 1 ч.л. Синя хранителна боя (течна) (добавяте количество според желаната наситеност на цвета)
- 1 ч.л. Зелена хранителна боя (течна) (добавяте количество според желаната наситеност на цвета)

За глазурата:

- 300 г сметана
- 300 г бял шоколад

За крема:

- 2 пак. крем Парадиз ванилия Dr.Oetker
- 350 г сирене крема
- 600 мл прясно мляко