


# ТОРТА ЗА СДОБРЯВАНЕ С ПОЛОВИНКАТА

Малка торта с кайсиев конфитюр и ганаш

8 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто:

200 г брашно  
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
200 г краве масло (меко)  
175 г захар  
1 пак. Финес - аромат портокалови  
корички Dr.Oetker  
4 бр. яйца  
1 щипка сол

### Ганаш:

150 г кувертюр  
75 г сладкарска сметана  
1 щипка сол

### За украса:

1 с.л. конфитюр (кайсиев)  
1 бр. сламки  
2 пак. захарни звезди Dr. Oetker

### Пълнеж:

4 с.л. конфитюр (кайсиев)

## 1 Подготовка:

Застелете формата за торта с падащ ринг (Ø 20 cm) с хартия за печене. Загрейте предварително фурната на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C на вентилатор.

## 2 Тесто:

Смесете брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите съставки и разбийте всичко с миксер първо на най-ниска, след това на висока степен за около 2 мин до получаване на гладко тесто. Изсипете тестото във формата за торта и загладете повърхността. Печете 50 мин в долната половина на фурната.

Внимателно отделете краищата на изпечения блат от страните на формата. Свалете ринга. Поставете блата върху застлана с хартия за печене кухненска метална скара да се охладят напълно.

**3 Ганаш:**

Начупете кувертюра на едри парчета. Сложете сметаната и солта да се загреят в малка тенджерка. Свалете съда от котлона, разбъркайте кувертюра и оставете да се охлади.

**4 Украса:**

Загрейте кайсиевия конфитюр в малък съд за кратко. Намажете сламката с дебел слой кайсиев конфитюр. Забодете я на около 5 см дълбочина в тортата. Оставете горната ѝ част ненамазана. Залепете по сламката захарни звезди.

**5 Пълнеж:**

Отстранете хартията, с която сте пекли блата. Разрежете го хоризонтално на три. Поставете долния блат върху тортена чиния за сервиране. Намажете половината от кайсиевия конфитюр, поставете средния блат и притиснете леко. Намажете останалата част от кайсиевия конфитюр и поставете горния блат. Намажете с ганаша.

**6** Забийте сламката в тортата. Закрепете малка хартиена чашка в горната част на сламката. Поръсете тортата със захарни звезди.