


# Викторианска торта с ягоди

Рецепта от блог Lussi`s World of Artcraft

8 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



## Съставки:

### За сладкото:

1 кг ягоди  
500 г захар  
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1  
Dr.Oetker

### За блата:

4 бр. яйца  
4 с.л. брашно  
4 с.л. захар  
0,5 пак. бурбонска ванилова  
захар Dr.Oetker 1/2

### За крема:

800 мл прясно мляко  
2 пак. Крем Оле ванилия  
Dr.Oetker  
400 г сирене крема

### За украса:

200 мл сладкарска сметана  
(Охладена)

## 1 Сладкото:

Измийте ягодите, нарежете ги на ситни парченца и претеглете 1 кг. Сложете ги в подходящ за варене съд. Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и прибавете към плодовете.

Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След като сместа заври, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Върнете отново на огъня да кипне и оставете да ври още около 3-5 минути при непрекъснато бъркане. Разбъркайте в сместа и лимонената киселина и оставете още една минута да ври. По желание можете да отстраните пяната. Разпределете горещия конфитюр в предварително измитите и подсушени бурканчета. Оставете едно бурканче за сладкиша.

Затворете ги и обърнете с капачката надолу за около 5 минути. Съхранявайте на тъмно и хладно място.

**2 Блата:**

Отделете белтъците от жълтъците в купа на миксер. Разбийте белтъците със захарта с миксер на твърд сняг. След това добавете един по един жълтъците, като продължавате да разбивате. Започнете да добавяте брашното постепенно с помощта на сито и разбърквайте внимателно с шпатула, като внимавате да не спадне обема. Накрая добавете бурбонската ванилова захар. Изсипете сместа в тавичка с диаметър 26 см. Печете на 150°C при горен и долен нагревател за около 15 мин.

След като се изпече оставете блата да се охлади бавно и постепенно на леко отворена фурна.

**3 Крема:**

В купа добавете млякото след това двете пакетчета Крем Оле ванилия. Разбивайте за около 3-4 мин първо на висока степен, след това на ниска степен. След това добавяйте лъжица по лъжица от крема сиренето и продължете да разбивате на бавни обороти.

**4 Сглобяване:**

Срежете напълно изстиналия блат на две хоризонтално. Може да използвате дълъг нож за хляб или здрав конец, като предварително се направил разрези на блата и след това прокарате конец. Намажете с ивици крем, след което в празните пространства добавете лъжици от сладкото. Поставете втория блат отгоре и притиснете отгоре. Оставете в хладилника да се охлади за кратко.

**5 Украса:**

Разбийте студената сметана на твърд сняг и добавете няколко лъжици от крема. С помощта на пош направете сметанови шарки и в средата намажете с ягодово сладко.