

Звездна марципанова торта

Празнична торта с кралски вкус на марципан, мак, пудинг сметана

about 10 парчета (парченца)



up to 60 Min.



Съставки:

За маковия пълнеж:

300 г макови семена
400 мл прясно мляко
1 пак. Оригинален пудинг
ванилия Dr.Oetker
100 мл прясно мляко
2 бр. яйца
75 г захар
75 г сухари (натрошени на
дребно)

Тесто:

4 бр. яйца
100 г захар
100 г пшеничено брашно
50 г Густин - фино царевично
нишесте Dr.Oetker
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker

Пълнеж:

200 г конфитюр (гладък
малинов)
600 г сметана (студена
сладкарска)
1 пак. желатин Dr.Oetker
60 г захар
2 пак. ванилена захар
Dr.Oetker

Покритие:

50 г пудра захар
1 пак. цветни захарни
шрифтове Dr.Oetker
200 г суров марципан

1 Маков пълнеж:

В подходящ съд поставете 400 мл прясно мляко и маковото семе да заври, свалете от огъня и оставете да накисне за 10 мин. Смесете съдържанието на пакетчето пудинг с останалото мляко, объркайте го в маковата смес с яйцата, захарта и натрошените сухари и поставете отново да заври за кратко.

2 Пандишпаново тесто:

Разбийте яйцата на крем с миксер. Постепенно добавете захарта с ванилената захар и разбивайте още 2 минути. Добавете 250 г от охладения маков пълнеж, пресятото брашно с бакпулвера и царевичното нишесте към сместа и разбийте за кратко на ниска степен. Разстелете сместа в застлана с хартия за печене форма за торта и печете в долната половина на предварително загрята фурна на горен и долен нагревател 180°C или горещ въздух 160°C около 30 мин.

След изпичане отделете печивото от стените и свалете ринга. Обърнете готовия блат върху хартия за печене и оставете да се охлади.

Свалете дъното и хартията за печене и с дълъг широк нож срежете блата хоризонтално. Поставете долния блат върху тортена чиния и върху него - почистения ринг на формата за торта.

3 Пълнеж:

Намажете повърхността на долния блат с малиновия конфитюр като оставите 1см разстояние от ръба. 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 сметана със захарта и ванилената захар. Намажете долния блат с $\frac{3}{4}$ от получения крем и поставете горния блат. Намажете останалата сметана върху него и оставете да престои за най-малко 3 часа в хладилник.

4 Марципаново покритие:

Омесете добре марципана с пудрата захар на топка, поставете го върху широк лист домакинско фолио и покрийте с друг. Разточете до получаването на кръгла кора с диаметър на тортата и височината на стените и. Отлепете горното фолио, навийте на руло с марципана надолу и развивайки го, прилепете върху тортата. Поръсете с пудра захар и украсете с коледни мотиви със захарните шрифтове.