

Krem torta



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 6 kom bjelanaca
- 100 gr šećera
- 60 gr pečenih što finije mljevenih lješnjaka
- 4 kašike (oko 50 gr) oštrog brašna
- 2 kašike tamnog kakaoa
- 2 čajne kašičice praška za pecivo
- 40 ml ulja

Za natopiti kore:

- 1.5-2 dl mlijeka
- po želji čokoladnog likera
- 10 gr vanilin šećera

Krem:

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 120 gr gustina
- 6 kom žumanaca
- 70 gr šećera
- 125 gr maslaca
- 100 gr bijele čokolade
- 200 gr bijelog eurokrema
- 100 gr noisette čokolade
- 200 gr tamnog eurokrema
- 300 ml vrhnja za šlag
- 10 gr mljevenog želatina

Izrada:

Krem:

Prosijati gustin, umutiti žumanca i šećer, pomiješati sa gustinom i dodati oko 1 dl hladnog mlijeka, sjediniti da nema grudvica. Ostatak mlijeka staviti na šporet da se zagrije. Kad je mlijeko zakuhalo, skuhati gustu kremu uz stalno miješanje. Skinuti sa šporeta i pripremiti želatin prema uputstvu na vrećici (u maloj šerpici mljeveni želatin preliti sa 4 kašike ledene vode i ostaviti da nabubri, par min...zatim istopiti na LAGANOJ vatri i umiješati u vruć krem). Površinu krema prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Biskvit: Umutiti bjelanca sa malo soli, postepeno dodavati šećer, šaum treba da bude čvrst i sjajan. Prosijati brašno, kakao i prašak za pecivo. Lješnjake peći oko 10-ak minuta pa oljuštiti pomoću krpe (u čistu krpu staviti vruće lješnjake i protrljati nekoiko puta...većina ljuske bi trebala spasti) i samljeti što finije (moji domaći lješnjaci imaju intenzivan i ukus i miris, pa je ova količina sasvim dovoljna, dok kad radim sa kupovnim to nije slučaj, tako da možete dio brašna zamijeniti sa dodatnom količinom lješnjaka po želji). Šaum dodati praškaste komponente i ručno miješati (samo lagano prevrtati smjesu). Na kraju lagano dodati i ulje uz miješanje. Smjesu peći u okruglom kalupu d=24-26 cm (lagano podmazati i obložiti pek papirom dno i obruč) na 160 st oko 15-ak minuta, zavisno od rerne. Pečen biskvit ostaviti da se ohladi. Potpuno ohlađen po visini prerezati na 2 dijela.

Nastavak krema: U mlak krem dodati nasjeckan maslac i dobro izmiksati. Podjeliti krem na 2 dijela. U prvi dio dodati istopljenu bijelu čokoladu i bijeli eurokrem, a u drugi dio dodati istopljenu noisette čokoladu i tamni eurokrem (čokoladu i eurokrem otopiti zajedno na pari, to ide brzo)

Posebno čvrsto umutiti 3 dl slatkog vrhnja (koristim biljno, ako radite sa mliječnim dodati i šlag-fiks). U svaku kremu ručno umiješati po 3 pune kašike šlaga, ostatak ostaviti za ukrašavanje.

U taj ostatak šlaga dodajte po 2 kašike svake kreme i dobili ste savršenu kremu za ukrašavanje.

Obruč za torte obložiti pek papirom, staviti na tanjir za posluživanje i ređati: prva polovina kore, natopiti je sa toplim mlijekom, vanilijom i likerom, zatim tamni fil, druga polovina kore, preliv, svijetla krema, ukrašavanje po želji i to je to.

Ostaviti je na hlađenje, najbolje preko noći. Kad skinete obruč, okolo je ukrasite po želji.