

Radina torta



Izrada:

Biskvit (Ispeći dva biskvita):

Pripremiti okrugli kalup za torte $d=24\text{cm}$, premazati dno masnoćom i zalijepiti papir za pečenje.

U bjelanca **do**dati malo soli i miksati, zatim dodati i šećer i mutiti da se dobije čvrst šaum. Praškaste sastojke prosijati i dodati u šaum te lagano ručno promiješati špatulom. Dodati sirće, rum i na kraju u laganom mlazu umiješati i ulje. Izliti smjesu u pleh i peći na 170-180 st. 15-ak minuta nešto kraće ili duže u zavisnosti od rerne. Kad se kore ohlade izbockati ih čačalicom na nekoliko mjesta da bolje upiju preliv (Preporuka: ako procjenite da su kore pretanke ili dovoljno sočne onda se ne prepoučuje natapanje kora)

Fil I:

Maline izgnječiti viljuškom i staviti da se zagrijavaju na srednje jakoj vatri. Pomiješati gustin i šećer (količinu šećera prilagoditi svom ukusu) sa malo vode i zakuhati voćni krem. U još toplu smjesu dodati i kockicu maslaca i promiješati.

Fil II:

Čokolade izlomiti i preliti sa 200 ml šlaga, zatim zagrijavati na laganoj do srednje jakoj vatri i miješati dok se čokolada ne istopi, zatim ostaviti da se smjesa prohladi. Dodati i jednu kašiku kiselog vrhnja i promiješati i ostaviti da se potpuno ohladi.

Posebno umutiti 150 ml šlaga, ne da bude potpuno čvrst nego tek sasvim MALO, jer će dovoljno očvrstnuti uz miješanje sa ohlađenom ganaš masom. Dakle, smjese sjediniti uz ručno miješanje. Na kraju dodati i 2 kašike fila III.

Ovaj korak je jako bitan jer prozračnost i količina krema zavise od preklapanja smjese, ako se malo miješa biće rijetka i neće se stegnuti ali ako pretjerate onda to neće biti ta fina pufnasta struktura!

Fil III:

Izmiksati žumanca i uz lagano miksanje dodati i šećer i narandžinu koricu. Smjesu kuhati na pari do 5 minuta da se zgusne. Kad je kuhano ostaviti da se prohladi. Pripremiti maskarpone, dodati mu smjesu od žumanaca i kratko miksati. Posebno umutiti 150 ml šlaga, ne da bude potpuno čvrst nego tek sasvim MALO, jer će dovoljno očvrstnuti uz miješanje sa prethodnom smjesom od sira i žumanaca. Dakle, smjese sjediniti uz ručno miješanje.

Ovaj korak je jako bitan jer prozračnost i količina krema zavise od preklapanja smjese, ako se malo miješa biće rijetka i neće se stegnuti ali ako pretjerate onda to neće biti ta fina pufnasta struktura!

Slaganje:

Na tacnu za torte staviti obroč od kalupa koji smo obložili pek papirom i redati: biskvit + preliv + fil I + biskvit + preliv + Fil II + Fil III

Tortu dobro rashladiti, najbolje ostaviti preko noći u frižideru.

Za rezanje koristiti dugačak, tanak i oštar nož koji prije rezanja zaronimo u mlaku vodu, otresemo višak vode, pa rez a zatim brisanje noža papirnim ubrusom i sve ispočetka :)

Napomena:

- U pripremi sam navela da koristim Vindijin mascarpone i tečni šlag 5+ Dolcela jer sa njima, uz ovakav način pripreme, dobijem najljepši krem, sasvim pjenast a opet dovoljno čvrst.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Biskvit 2x (sastojci za jedan biskvit):

- 2 kom bjelanaca+malo soli
- 75 g šećera
- 25 g oštrog brašna
- 15 g gustina
- 1 najmanja kašičica praška za pecivo
- 1/2 kašike sirćeta (razblaženo alkoholno)
- 1/2 kašike ruma ili po želji alkoholnog pića
- 35 ml ulja

Voćni fil (od malina):

- 350 g malina (svježih ili smrznutih)
- 4-5 kašika šećera
- 40 g gustina + malo vode
- 20 g maslaca

Preliv za kore:

- 100 -150 ml mlijeka
- 1 kaš. šećera+ 1/2 šipke vanile

Fil II:

- 350 ml Šlag 5+ Dolcela
- 100 g tamne čokolade sa komadićima narandže (70-75%)
- 120 g mliječne čokolade
- 1 vrhom puna kašika masnijeg kiselog vrhnja ili milerama
- 2 kašike fila III

Fil III:

- 350 g mascarpone sira (Vindija)
- 4 kom žumanca
- 100 g šećera u prahu
- naribana korica narandže
- 150 ml Šlag 5+ Dolcela