

Jaffa torta



Izrada:

Mliječni fil:

Prvo pravimo mliječni fil...Malo mlijeka odvojiti i pomiješati sa pudingom i šećerom, a ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Kad je mlijeko zagrijano, zakuhati gusti krem bez grudvica. Želatinu pripremiti prema uputstvu na vrećici (želatinu preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti par minuta da nabubri, zatim je otopiti na laganoj vatri). Otopljenu želatinu dodati u još vruću smjesu krema i dobro izmiksati. Odvojiti u posebnu posudu ½ fila i dodati 150 g mliječne čokolade i promiješati dok se sva čokolada ne istopi. Površine filova prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. Kad se filovi potpuno ohlade dodati im i po 150 ml umućenog slatkog vrhnja.

Biskvit:

Rernu uključite na 180 st.C da se grije.

Pripremiti okrugli kalup za torte d=24 (do 26cm), premazati samo dno masnoćom i zalijepiti papir za pečenje. Maslac istopiti na laganoj vatri i ostaviti sa strane da se prohladi. Brašnaste sastojke prosijati i u njih dodati šećer i 2 jaja (umućenih viljuškom u manjoj posudi), liker, a zatim dodati i prohladen maslac i kiselo vrhnje sobne temperature. Sve promiješati mikserom. Od ove smjese ispecite 2 odvojena biskvita u zagrijanoj rerni. Vrijeme pečenja je oko 15-ak minuta (vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Fil od plazma keksa:

Sve sastojke za fil sjediniti i dobro promiješati mikserom.

Slaganje:

Visoki obruč za torte podesiti na odgovarajući prečnik, premazati maslacem i zalijepiti papir za pečenje i redati: -biskvit 1; -fil od plazma keksa; (po filu od plazme napraviti prsten po vanjskom obodu od svijetlog fila širine oko 1 cm – ovo radim kako žele iz jaffa keksa ne bi curio iz torte, što se nekad zna desiti); -150 g jaffa keksa samo MALO natopiti u soku od narandže i rasporediti po filu od plazme; -svijetli fil; zatim ponovo napraviti prsten od tamnog fila pa rasporediti još 150 g kratko natopljenog jaffa keksa; -tamni fil (odvojiti 2 kašike za premaz preko drugog biskvita); -drugi biskvit i premaz od tamnog fila preko.

Tortu rashladiti oko 5h u frižideru, najbolje preko noći. Ukrasiti po želji. Visina torte je oko 11 cm, postojana je i koristim je obično kao donju tortu kada radim torte na spart.

Prijatno! 😊

Ideja za biskvit je od Lene sa Coolinarike iz torte Carska čarolija. Pravila sam je više puta i odlična je! https://www.coolinarika.com/recept/carska-carolija/?meta_refresh=1

Potrebni sastojci:

Biskvit (od ove smjese peku se 2 odvojena biskvita):

- 150 g oštrog bijelog pšeničnog brašna
- 10 g praška za pecivo
- 30 g kvalitetnog kakaoa
- 150 g šećera u prahu
- 2 kašike likera od narandže (ili nekog vama omiljenog)
- 150 g maslaca
- 2 kom. jaja (L veličine)
- 300 g kiselog vrhnja (min20% m.m.) sobne temperature

Fil od plazma keksa:

- 300 g mljevenog plazma keksa
- 50g šećera u prahu
- 80 g omekšalag maslaca
- 200 ml soka cijedene narandže
- po 1 kašika svijetlog i tamnog mliječnog fila

Mliječni fil:

- 1 l mlijeka
- 150 g pudinga vanilije (4 vrećice)
- 200 g šećera
- 150 g mliječne čokolade (za ½ fila)
- 10g mljevene želatine
- 300 ml slatkog vrhnja

- 300 g jaffa keksa
- sok od narandže za natapanje keksa

-okrugli kalup za torte d24-26 cm