

Torta Snježana



Potrebni sastojci:

Biskviti (ispeći dva biskvita):

- 2 x 2 jaja (srednje veličine)
- 2 x 100 g šećera
- 2 x 100 ml jogurta (sobne temperature)
- 2 x 75 ml ulja (suncokretovo)
- 2 x 130 g bijelog, mekog pšeničnog brašna
- 2 x 7 g praška za pecivo
- 2 x 120 g višanja (svježe, zaleđene, iz kompota)

Preliiv za biskvit:

- 2 x cca 50 ml vode, šećer i vanilin šećer po ukusu,
- 2 x 1 kašika ruma (opciono)

Tamni čoko fil:

- 250 g maskarpone sira (sobne temperature, koristila sam Galbani)
- 400 ml slatkog vrhnja (koristila sam biljno, šlag 5+ Dolčela)
- 200 g mliječne čokolade
- 100 g tamne čokolade (čokolada za kuhanje)

Bijeli čoko fil:

- 250 g maskarpone sira (sobne temperature)
- 300 ml slatkog vrhnja (biljno, šlag 5+ Dolčela)
- 200 g bijele čokolade (Kandit za jelo i kuhanje ili neke druge kvalitetne)
- malo arome limuna

Izrada:

Čokoladni ganache:

Prvo napraviti čokoladne ganache kreme za čokoladne filove...

-Za tamni ganache: Čokolade izlomiti u odgovarajuću šerpicu i preliti sa 3 dl biljnog slatkog vrhnja. Zagrijavati na laganoj vatri dok se sva čokolada ne istopi, uz stalno miješanje. Smaknuti sa vatre i ostaviti sa

strane da se ohladi.

-Za bijeli ganache: Čokoladu izlomiti u odgovarajuću šerpicu i preliti sa 1 dl biljnog slatkog vrhnja. Zagrijavati na laganoj vatri dok se sva čokolada ne istopi, uz stalno miješanje. Smaknuti sa vatre i ostaviti sa strane da se ohladi.

Biskviti:

Za pripremu višanja...Ako radite sa svježim višnjama, prvo ih očistiti i pošećeriti sa 3 kašike šećera i ostaviti ih u cjediljci da se višak tečnosti ocijedi...sa zamrznutim višnjama, prvo ih odlediti, a dalje isti postupak...a ako radite sa višnjama iz kompota, nema potrebe da ih šećerite, kompot je već sladak, samo ih dobro ocijedite. Količina koja vam je potrebna odnosi se na ocijedene višnje.

Pripremiti kalup prečnika d24 cm (nakon pečenja se biskviti malo skupe, tako da je konačni prečnik torte d23 cm), dno podmazati masnoćom i obložiti pek papirom (papir obložiti samo po dnu, na obruč se ne stavlja papir). Rernu uključiti da se zagrijava na 150 st. C.

Žumanjke odvojiti od bjelanjaka. Prvo umutiti bjelanjke sa prstohvatom soli i ostaviti sa strane. Zatim umutiti i žumanjke sa šećerom, dok smjesa ne posvijetli. Dodati jogurt sobne temperature i ulje i kratko izmiksati manjom brzinom. Prosijati u posudu sa žumancima i brašnaste sastojke i izmiksati najmanjom brzinom. Na kraju u smjesu sa žumancima lagano u par navrata špatulom ručno umiješati snijeg od bjelanjaka (samo lagano prevrtati špatulom), vodeći računa da smjesa ostane vazdušasta. Prebaciti u pripremljen kalup i rasporediti ocijedene višnje (nema potrebe da utiskujete višnje u biskvit). Peći na 150°C 15 minuta, a zatim povećati temperaturu na 170°C i peći još 10-ak minuta (dužinu i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni...sa ovim načinom pečenja, biskvit se podiže ravnomjerno i ostaje sočan i mekan, probajte obavezno ovaj način). Pečen biskvit izvatiti iz rerne i prekriti pek papirom, nakon 5 minuta hlađenja lagano nožićem odvojiti biskvit od obruča i prebaciti na dasku, prekriti površinu pek papirom i ostaviti da se ohladi. Na isti način ispeći i prohladiti i drugi biskvit.

Nastavak filova: Dok se biskviti hlade, nastaviti sa pripremom filova...

-Za tamni krem: 250 g maskarpone sira, sobne temperature, preliti sa 100 ml slatkog vrhnja i vrlo kratko izmiksati, tek toliko da se sjedine. Dodati i ohlađenu (još tečnu) tamnu ganache kremu i sjediniti sve, ručno miješajući špatulom (krem će biti nešto mekši ali će se hlađenjem dodatno stegnuti). Krem kratko (do slaganja torte) ostaviti u zamrzivač.

-Za bijeli krem: 250 g maskarpone sira, sobne temperature, preliti sa 200 ml slatkog vrhnja i izmiksati, nešto duže i čvršće nego prethodni, dodati i aromu limuna (po ukusu) i promiješati. Dodati i ohlađenu (još tečnu) bijelu ganache kremu i sjediniti sve, ručno miješajući špatulom. Krem kratko (do slaganja torte) ostaviti u zamrzivač.

Obruč za torte podmazati masnoćom i obložiti pek papirom...redati sljedećim redoslijedom: prvi biskvit natopiti sa par kašika prohlađenog preliiva za biskvit (sve sastojke pomiješati i kratko zagrijati da se šećer otopi), zatim rasporediti 1/2 tamnog fila, pa 1/2 bijelog fila. Ponoviti još jednom cijeli postupak.

Ohlađenu tortu (najbolje ostaviti preko noći u frižideru) dekorirate po želji. Ja sam za dekoraciju koristila maskarpone sir, malo šećera u prahu i slatko vrhnje; za čokoladu koja curi: 100 g čokolade za kuhanje i 100 ml slatkog vrhnja; i za kraj bobičasto voće, listiće mente i maline, kao i bijele šećerne mrvice....

Prijatno!

