

# Torta Bella



šlag 5+Dolčela)

- 200 g maskarpone sira (Vindija)
- 1/3 od 250 ml umućenog šlaga (biljno, šlag 5+Dolčela)

## **Krem od malina:**

- 300 g malina (zaleđene ili svježe)
- 130 g šećera
- 100 ml vode
- 7 g mljevene želatine
- 150 g maskarpone sira (Vindija)
- 1/3 od 250 ml umućenog šlaga (biljno, šlag 5+Dolčela)

Potrebni sastojci:

## **Biskvit:**

- 1 jaje
- 50 g kristal šećera
- 50 ml tečnog jogurta sobne temp.
- 35 ml ulja
- 50 g brašna (mekog, glatkog)
- 4 g praška za pecivo
- 8 g kvalitetnog kakaoa

## **Krem od mliječne čokolade:**

- 200 g mliječne čokolade
- 150 ml slatkog vrhnja (biljno, šlag 5+Dolčela)
- 150 g maskarpone sira (Vindija)
- 1/3 od 250 ml umućenog šlaga (biljno, šlag 5+Dolčela)

## **Krem od bijele čokolade:**

- 200 g bijele čokolade (Kandit)
- 100 ml slatkog vrhnja (biljno,

## **Izrada:**

Biskvit: Pripremiti okrugli kalup prečnika 20 cm, dno podmazati masnoćom i obložiti papirom (samo dno). Rernu zagrijati na 150 st.C. Odvojiti bjelanjak od žumanjka i prvo izmiksati bjelanjak sa prstohvatom soli, zatim miksati žumanjak sa šećerom dok ne posvijetli. Toj smjesi dodati jogurt i ulje i promiješati. Dodati i prosijane praškaste sastojke, promiješati. Na kraju dodati i umućen bjelanjak i sjediniti ručno silikonskom špatulom lagano prevrćući smjesu odozdo na gore. Biskvit peći u zagrijanoj rerni 15 min na 150 st.C a zatim još 7 min na 180st. C (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Krem od mliječne čokolade: U odgovarajućoj šerpici na srednjoj temperaturi otopiti čokoladu prelivenu sa 150 ml biljnog sl. vrhnja. Ostaviti da se prohladi. U mlaku smjesu dodati 150 g maskarpone sira i sjediniti ručno, silikonskom špatulom.

Krem od bijele čokolade: Pripremiti na isti način kao i prethodni krem samo sa 100 ml slatkog vrhnja i 200 g maskarpone sira.

Krem od malina: 300 g malina u odgovarajućoj šerpi preliti sa 100 ml vode i dodati 130 g šećera. Zagrijavati a zatim izmiksati štapnim mikserom. Smjesu procijediti kroz cjediljku kako bi odstranili sjemenke. Želatin u manjem lončetu preliti sa 3 kašike vode. Nakon nekoliko minuta otopiti na laganoj vatri i dodati u smjesu sa

malinama, promiješati. U mlaku smjesu malina dodati 150 g maskarpone sira i lagano izmiksati smjesu dok se ne ujednači.

Na kraju izmiksati 250 ml biljnog sl. vrhnja (šlag 5+ Dolčela). Šlag ne treba biti prečvrst. U ohlađene filove dodavati po 1 kašiku umućenog šlaga dok sve ne utrošite. Filove sa šlagom sjediniti ručno silikonskom špatulom lagano prevrćući kako bi filovi ostali prozračni (u ovoj fazi su filovi malo rjeđi, stajanjem u frižideru će se stegnuti). Ako bude bilo potrebno prije nanošenja narednih filova tortu neko vrijeme smjestite u zamrzivač kako se filovi ne bi miješali (kod mene nije bilo potrebe za tim, čokoladni filovi su bili dovoljno čvrsti, dok je fil sa malinama najrjeđi dok želatin ne odradi svoje). Filove rasporediti kao na slici u obruč obložen pek papirom.

P.S. Ukupno vam je potrebno 500 g maskarpone sira i 500 ml biljnog šlag 5+ Dolčela sl. vrhnja. Za druge proizvođače ne znam da li bi tekstura filova bila ovakva.

Prije posluživanja tortu rashladiti u frižideru min 5 h.

Prijatno!