

Torta bijela čoko jagoda



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 1 jaje (L veličine ili 2 kom jaja M veličine)
- 40 g kristal šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 50 ml tečnog jogurta sobne temperature
- 35 ml ulja
- 60 g brašna (meko, glatko)
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo

- Opciono: Sok od zove za natapanje biskvita

Fil:

- 400 g bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 150ml + 100 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 500 g maskarpone sira
- 2 vrećice Dr. Oetker Finesse arome bourbon vanilije

- cca 600 g jagoda

Dekoracija:

- jagode
- cvjetovi zove
- listići mente

Priprema:

Prvo pripremiti ganache od bijele čokolade za fil...

Čokoladu izlomiti u odgovarajuću šerpicu i preliti sa 150 ml slatkog vrhnja. Zagrijavati uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi.

Smaknuti sa šporeta i ostaviti sa strane dok pripremate biskvit.

Biskvit:

Pripremiti okrugli kalup prečnika 20 cm, dno podmazati masnoćom i obložiti pek papirom (samo dno). Rernu zagrijati na 150°C.

Odvojiti bjelanjak od žumanjka i prvo izmiksati bjelanjak u čvrst šaum, a zatim miksati nekoliko minuta žumanjak sa šećerom i vanillin šećerom.

Toj smjesi dodati jogurt i ulje i promiješati. Dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo, promiješati. Na kraju dodati i umućen bjelanjak i lagano sjediniti sve pomoću silikonske špatule.

Biskvit peći u zagrijanoj rerni 15 min na 150°C a zatim još 6-7 min na 180°C (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Nastavak fila...Izmiksati 100 ml slatkog vrhnja u srednje čvrst šlag, ostaviti sa strane. U drugoj posudi pomiješati mascarpone sir i bourbon vaniliju, kratko izmiksati. U tu smjesu dodati prohladen ganache od bijele čokolade, sjediniti najmanjom brzinom miksera. Dodati i umućeno slatko vrhnje i sjediniti ručno silikonskom špatulom, lagano prevrćući smjesu (krema će se dodatno stegnuti hlađenjem u frižideru).

Obruč za torte obložiti acetatnom folijom ili pek papirom i postaviti na podlogu ili tanjir za torte. U obruč staviti biskvit koji po želji možete natopiti sa malo soka od zove. Na biskvit po obodu uz sam obruč rasporediti jagode prerezane na pola (preporuka je da jagode budu približno iste veličine), zatim filom prvo popunite prostor između i uz jagoda, pa dio fila u tankom sloju premazati i po biskvitu. Preko poredati i cijele jagode (pogledati slike pripreme). Ostatak fila rasporediti preko jagoda i poravnati.

Tortu prije posluživanja rasladiti u frižideru minimalno 4h (najbolje preko noći).

Za dekorisanje torte možete koristiti svježe jagode, cvjetove zove i listiće mente.

*Napomena: Ako radite sa mliječnim slatkim vrhnjem u fil dodajte želatinu pripremljenu prema uputstvu sa pakovanja.