

Torta Mia



Potrebni sastojci:

Puding fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice (80 g) Dr. Oetker Creative pudinga s okusom vanilije i kardamoma
- 180 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 1 vrećica (10 g) Dr. Oetker mljevene želatine (+ 4 kašike vode)
- 2.5 dl slatkog vrhnja

Smjesa za 2 biskvita:

- 130 g oštrog brašna
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 25 g Dr. Oetker kakaoa za kolače
- 130 g šećera u prahu
- 2 jaja (L veličina)
- 125 g otopljenog maslaca
- 75 ml Baileys likera
- 200 g kiselog vrhnja (pavlake) 20% m.m. (sobne temperature)

Mješavina za natapanje biskvita:

- 50 ml Baileys likera
- 75 ml čokoladnog mlijeka

Voćni fil:

- 400 g malina (zaleđene ili svježe)
- 150 g šećera
- 1 dl vode
- 50 g Dr. Oetker Original gustina
- 20 g maslaca

Za dekoraciju:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 g mliječne čokolade
- 175 ml vrhnja za šlag (biljno)

Priprema:

Za puding fil u odgovarajućoj posudi pomiješati puding, šećer i vanillin šećer sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. U vrućem mlijeku zakuhati krem uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Smaknuti sa šporeta.

U manjem lončiću želatinu prelitati sa 4 kašike hladne vode i ostaviti 5 minuta da nabubri. Otopiti na laganoj vatri, dodati u puding i dobro izmiksati. Površinu fila prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Dok se fil hladi pripremiti biskvite... Pleh prečnika d=22 cm podmazati masnoćom i obložiti pek papirom samo po dnu. Rernu zagrijati na 150 °C.

Maslac otopiti i prohladiti. Prosijati brašno, prašak za pecivo i kakao u odgovarajuću posudu, te dodati šećer u prahu, blago umućena jaja, prohladen maslac, liker i kiselo vrhnje. Sve lagano izmiksati dok se smjesa ne ujednači. U pleh sipati 1/2 ove smjese i peći u zagrijanoj rerni 20 minuta, zatim povećati temperaturu na 170 °C i peći još oko 5-7 minuta.

Postupak ponoviti i sa drugom polovinom smjese za biskvit. Pečeni biskviti su mekani i sočni te ih je potrebno pažljivo odvojiti od pek papira.

Nastavak fila: Kad se puding ohladi, posebno izmiksati slatko vrhnje u srednje čvrsto šlag, a zatim izmiksati i puding. U puding u nekoliko navrata umiješati umućeno slatko vrhnje i fil je spreman.

Od ukupne količine fila odvojiti 100 g sa strane, a ostatak podijeliti na 2 jednaka dijela.

Za voćni fil u odgovarajućoj šerpi pomiješati 300 g malina (100 g ostaviti sa strane), šećer i vodu. Staviti da se zagrijava na jačoj temperaturi. Kad se šećer otopi, štapnim mikserom izmiksati maline. Gustin pomiješati sa nekoliko kašika vode u smjesu bez grudvica i zakuhati voćni puding. Smaknuti sa šporeta i u vruće dodati maslac i promiješati. Prohladiti prije filovanja.

Na tanjir ili podlogu za torte staviti pomjerljivi obruč za torte, obložiti ga acetatnom folijom ili pek papirom i redati slojeve sljedećim redoslijedom:

-biskvit, -biskvit natopiti mješavinom čokoladnog mlijeka i likera -1/2 puding fila, - preko fila pažljivo rasporediti voćni fil na koji utisnemo i ostatak od 100 g cijelih malina- , - druga polovina puding fila; - drugi biskvit natopljen mješavinom čokoladnog mlijeka i likera, -100 g puding fila kao završni sloj. Tortu ostaviti na hlađenje u frižider min 4h, a najbolje preko noći.

Za kremu za ukrašavanje 200 g mliječne čokolade i 50 g čokolade za kuvanje prelitati slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Ohladiti tako da možete lako premazati ohlađenu tortu.

Za čokoladnu ogradicu otopiti 150 g čokolade na pari i prebaciti je u plastičnu poslastičarsku vrećicu i malo prohladiti. Od pek papira iskrojiti 2 trake u visini malo većoj od visine gotove torte i u ukupnoj dužini obima torte (svaka traka je dužine 35 cm). Odrezati vrh vrećice i u tankom mlazu čokoladu nanijeti na trake pek papira dijagonalno u oba smjera. Kad je čokolada skoro ohlađena ali još uvijek elastična trake pažljivo prenijeti na tortu i ostaviti u frižider oko 5 minuta, a zatim sa stegnute čokolade pažljivo ukloniti pek papir. Dodatno ukrasiti po želji i servirati.

**Napomena: Kako su biskviti rađeni sa maslacem, prije serviranja, tortu bi bilo najbolje izvaditi iz frižidera 20-30 minuta ranije kako bi biskviti bili ukusniji.*