

# Torta sa vanilijom i malinama



**Potrebni sastojci za kalup d=20 cm:**

## **Vanilija fil:**

- 1 l punomasnog mlijeka
- 4 vrećice Dr. Oetker pudinga s okusom vanilije
- 8 komada žumanaca
- 230 g šećera
- 1/2 bočice Dr. Oetker arome vanilije
- 125 g maslaca
- 1 dl slatkog vrhnja (biljnog)

## **Fil sa malinama:**

- 500 g malina
- 1 dl vode
- 150 g šećera
- 70 g gustina
- 20 g maslaca

## **Biskvit:**

- 8 komada bjelanaca
- prstohvat soli
- 200 g šećera
- 2 kašike ruma
- 150 ml ulja
- brašno meko, glatko 160 g
- 10 g Dr. Oetker praška za pecivo

## **Dekoracija:**

- 3 vrećice Dr. Oetker šlag kreme s okusom vanilije
- 4 dl hladnog mlijeka
- ljubičasta boja za kolače
- borovnice, listići mente
- Dr. Oetker Dekor mix perle soft

## **Priprema:**

### **Vanilija fil:**

U posebnoj posudi pomiješati u smjesu bez grudvica puding, šećer i žumanjke sa 1.5 dl hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Dio vrućeg mlijeka prvo dodati u smjesu sa pudingom i žumancima i promiješati, a zatim tu smjesu sipatu u šerpu sa ostatkom mlijeka i zakuhati gust fil bez grudvica uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta, površinu krema prekriti prozirnrom folijom i staviti na hlađenje.

Dok se fil hladi pripremiti **fil sa malinama:** U odgovarajućoj šerpi pomiješati maline, šećer i vodu. Staviti da se zagrijava na jačoj temperaturi. Kad se šećer otopi, štapićem 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.

### **Biskvit:**

Pleh dimenzija 42x32 podmazati masnoćom i obložiti pek papirom. Miksati bjelanjke sa prstohvatom soli i kad zapjene postepeno dodati šećer uz miksiranje. U umućen šaum dodati rum, zatim i ulje u laganom mlazu uz miksiranje na srednjih brzini. Na kraju dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo pa sve izmiješati ručno silikonskom špatulom. Smjesu ravnomjerno rasporediti na obložen pleh, poravnati i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 170°C i peći još oko 10 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit prohladiti 15 minuta, zatim pažljivo ukloniti papir za pečenje i pomoću okruglog kalupa za torte iskružiti 3 biskvita prečnika 20 cm (2 cijela i jedan sastavljen od od dvije polovine).

Slatko vrhnje umutiti u šlag. U ohlađen puding fil prvo dodati maslac sobne temperature i dobro izmiksati. Na kraju dodati i umućeno slatko vrhnje i sve ponovo sjediniti uz ručno miješanje silikonskom špatulom.

Podesivi obruč za torte d=20 cm obložiti acetatnom folijom ili pek papirom i staviti na tanjir ili podlogu za torte. Tortu formirati sljedećim redoslijedom: - biskvit; 1/2 fila sa malinama; 1/2 (-2 kašike) vanilija fila; biskvit sastavljen od 2 polovine; 1/2 (-2 kašike) vanilija fila; 1/2 fila sa malinama; biskvit. Preko ravnomjerno premazati 4 kašike vanilija fila. Tortu dobro rashladiti u frižideru min 6h.

Za „vintage“ dekoraciju umutiti u hladnom mlijeku Dr. Oetker šlag kreme s okusom vanilije. Miksati nekoliko minuta dok se ne dobije čvrsta krema. Dio kreme odvojiti i obojiti ljubičastom bojom za kolače.

Svijetlom kremom obraditi tortu a zatim zvjezdastim nastavcima za ukrašavanje i pomoću poslastičarskih plastičnih vrećica napraviti ukrase po želji. Dodatno ukrasiti borovnicama, listićima mente i Dr. Oetker dekor mix perlama.

Prijatno!