

Торта „Амор“

140—180 Минути

Подготовка

1 В купата на стационарен миксер с приставка за тесто или в обикновена купа смесете брашното, жълтъците, цялото яйце, маслото, виното, портокаловия сок, добавете цитрусовата кора, ванилията и солта и замесете гладко тесто. Оформете на топка, завийте с фолио и оставете да почине 30 минути.

2 Загрейте фурната на 220°C и пригответе две големи тави за печене. Няма нужда да ги покривате с хартия или да ги мажете с масло, тестото не залепва.

3 Развийте тестото, оформете на дълго руло и нарежете на 12 еднакви части. Пригответе си шаблон с размера на блатовете, които искате да изпечете - ринг за торта, чиния, кръг от картон, канак за тенджера с остър режещ ръб.

> **СЪВЕТ:** За да се получат равни блатове, е добре да претеглите отделните части на везна.

4 Разточете всяка част тесто на кръг с диаметър около 24-25 cm (междувременно дръжте останалите парченца покрити с фолио, за да не засъхват) и я прехвърлете върху тавата за печене. Ако успеете, опитайте да съберете две кори в една тава - така ще ги изпечете по-бързо. Маркирайте с нож очертанията на блата, но не махайте изрезките - изпечете ги заедно с блатовете. Надупчете повърхността на блатовете с вилица, за да не се получат много големи мехури при печене.

5 Печете в средата на фурната за около 12-14 минути, като към осмата минута можете да обърнете блатовете от другата страна.

6 Извадете от фурната. Докато блатовете са още топли, можете с ножица да оформите, ако са се деформирали при печенето. Внимавайте да не ги начупите - докато са топли са крехки. Оставете да изстинат. Повторете с останалите части от тестото.

7 Когато сте готови с всички блатове, пригответе сладкарския крем. Сложете в касерола млякото, разцепената шушулка ванилия (можете да остържете семенцата и да ги разбъркате в млякото) и лимоновите корички. Загрейте, но без да кипи.

8 В друг съд разбъркайте жълтъците, захарта и нишестето. Прибавяйте към тях по лъжица от горещото мляко и разбърквайте, докато сместа стане гореща. Изсипете при останалото мляко и

Съставки за 8 Порции

= Kotányi Produkte

(За торта с диаметър 20-22 cm)

За блатовете

500 g	Брашно
5 бр.	Жълтъци
1 цяло	Яйце
125 g	Масло, стайна температура
80 ml	Бяло вино
50 ml	Портокалов сок
	Настъргана кора от лимон
	Настъргана кора от портокал
1 ч.л.	Ванилов екстракт
	Морска сол

За сладкарския крем

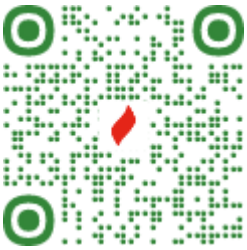
600 ml	Мляко
1 бр.	Бурбонска ванилия
	Лимонови корички, нарязани
5 бр.	Жълтъци
60 g	Захар
4 с.л.	Царевично нишесте
100 g	Масло

За крема шантили

250 ml	Сметана, студена
50 g	Захар фин кристал
⅔ консерва	Дулсе де лече
300 g	Малини, пресни или замразени

За глазурата

5 бр.	Белтъци (170 g)
225 g	Захар



гответе на умерен огън, докато видите появата на първите мехурчета.

9 Дръпнете от котлона и пресипете в студен съд. Отстранете шушулката ванилия (можете да я измиете и да я използвате за ароматизиране на пудра захар, или да я добавите в бутилката с домашен ванилов екстракт, ако имате). Покрийте плътно повърхността с фолио и оставете крема да изстине.

10 Добавете на няколко пъти меките масло, като разбивате с пасатор, докато кремът стане гладък и лъскав.

11 Когато сте готови да сглобявате тортата, разбийте студената сметана със захарта на пухкав крем. Отворете консервата с дулсе де лече - ако е много гъсто, можете малко да го затоплите.

12 Сложете първия блат в плоска чиния или върху въртяща се поставка за декориране. Намажете го със слой дулсе де лече. Поставете втори блат и го намажете със слой от сладкарския крем. Поставете трети блат, отгоре разпределете четвърт от разбитата сметана и подредете малко малини (запазете най-красивите за украса).

13 Повторете с останалите блатове, като продължите да редувате дулсе де лече, сладкарски крем, разбита сметана и малини. Завийте тортата с ацетатна лента и я стегнете с ринг. Притиснете отгоре с ръка или с плосък предмет, така че да "пресовате" блатовете един към друг. Оставете в хладилник за една нощ.

14 На следващия ден пригответе меренга за глазурата. Поставете белтъците в купата на миксера или в обикновена метална купа, добавете захарта и поставете съда на водна баня. Разбъркайте, докато захарта се разтопи, а белтъците се загреят до 80°C, най-добре е да проверите с термометър. Монтирайте купата към миксера (или разбийте с ръчен миксер) и разбивайте, докато получите лъскав и гладък меренг, а белтъците изстинат на допир до стайна температура.

15 Освободете тортата от ринга и ацетатната лента. Измажете я отвън и отгоре с меренга, като можете да поставите част от него в пош и да шприцовате избрани от вас форми. В тази рецепта тортата е декорирана на ивици, чиито ръбчета са подчертани чрез карамелизиране с горелка.

16 Отгоре украсете с отделените малини.