



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
½ консерва	Дулсе де леche
300 g	Малини, пресни или замразени

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 тава 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, капак за тенджерата с остър режещ ръб.

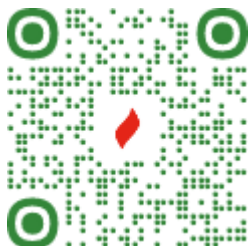
СЪВЕТ: За да се получат равни блатове, е добре да претеглите отделните части на везна.

- 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 блатовете, 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

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 мекото 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 продължете 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. Разбърквайте, 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.