



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За бисквитената основа

7	Жълтъка
60 g	Вода, гореща
300 g	Бяла захар
240 g	Брашно
6	Белтъка
Половин	Лимон (настъргана кора)
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
Щипка	♦ Морска сол

За целувките

4 бр.	Яйчен белтък (не забравяйте да сложите жълтъците настрана за крема)
200 g	Захар
1 опаковка	Розова сладкарска боя (използвайте гел или пастелна – не течна)
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Канела на прах
	Подпори за торта

За глазура с маслен крем

660 g	Масло, на стайна температура
7 бр.	Яйчен белтък (не забравяйте да сложите жълтъците настрана за крема)
375 g	Бяла захар
Щипка	♦ Морска сол
300 g	Розови бонбони за

Целувчена торта с Бурбонска Ванилия и шам фъстък

⌚ 240–300 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- Пригответе основата:
Извадете маслото за масления крем от хладилника и го оставете да достигне стайна температура.
- Загрейте фурната на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. Намажете и набрашнете основата на ринг формата (18–20 cm) – не мажете и набрашнявайте страните, тъй като това ще накара тортата да спадне, а не да бухне.
- Отделете жълтъците от белтъците. Разбийте белтъка на сняг и дръжте на студено до готовност за употреба.
- Разбийте жълтъците, 100 g бяла захар, гореща вода, вътрешността на ваниловата шушулка и лимоновата кора до разпенване (10–15 минути).
- Разбийте белтъка със солта, след това постепенно добавете 200 g захар и разбивайте, докато се образуват твърди бели върхове.
- Претеглете брашното и оставете настрана.
- Използвайте бъркалка, за да смесите яйчния жълтък и разбитите белтъци, и добавете брашното.
- Изсипете в ринг за печене и печете около 45 минути. Тествайте дали основата е готова с дървено шише. Извадете тортата от фурната, след което използвайте остър нож, с който да минете по ръба на ринга, за да сте сигурни, че ще освободите тортата цяла.
- Извадете основата и оставете да се охлади в хладилника, преди да намажете с пълнежа. Междувременно пригответе целувчената смес и швейцарския маслен крем за глазура.
- Пригответе целувките:
Сместа ще стигне за 6 целувки и капките по страните на тортата, с които да я украсите. Загрейте фурната на 75°C (167°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- Пригответе тава за печене с хартия за печене и поставете шаблона за сърцата върху тавата. Поставете подпорните пръчици за торта върху хартията за печене (пръчиците трябва да се залепят наполовина в сърцата). Пригответе две шприц торбички (1 с 15 mm плосък крайник, 1 с 8 mm крайник 3звезда).
- Разбъркайте белтъците със захарта и солта на водна баня и оставете да достигнат 65°C (149°F), разбърквайте старателно.
- Разбийте в кухненски робот или с ръчен пасатор и добавете канела

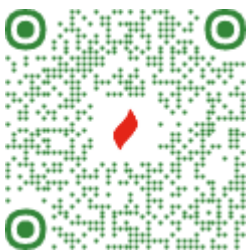
топене (или сладкарска
боя под формата на
гел)

За пълнежа с крем

500 g	Мляко
100 g	Жълтъци
100 g	Бяла захар
8	Листа от желатин
500 g	Бита сметана
500 g	Ягоди, измити и на четвъртинки
25 g	Шам фъстък
Половин	♦ Бурбонска ванилия

За нуга крем

140 g	Нуга
25 g	Натрошени лешници



на прах на вкус.

- 14 Изсипете охладената смес в две купи, след това използвайте сладкарската боя, за да оцветите в светлорозово и тъмнорозово – това трябва да стане бързо и сместа не трябва да се разбърква твърде дълго или целувчената смес ще бъде твърде течна. Изсипете сместа в подготвените шприц торбички.
- 15 Направете целувки и капки от целувчената смес и ги пхнете във фурната да се втвърдят за около 2 часа. ! Подгответе вратата на фурната с дървена лъжица. Ако сърцата не се отделят от хартията за печене след два часа: Продължете да печете, докато се отлепят.
- 16 Маслен крем за глазура на тортата:
Разбъркайте белтъците със захарта и солта на водна баня и оставете да достигнат 65°C (149°F), разбърквайте старателно.
- 17 Разбийте в кухненски робот или с ръчен пасатор. Добавете сладкарската боя, докато разбивате.
- 18 Сега постепенно добавяйте масло, докато се образува пухкав маслен крем. Оставете настрана до готовност за употреба – не дръжте в хладилника, в противен случай кремът ще се стегне твърде много.
- 19 Направете пълнежа с крем:
Разтворете желатина в студена вода. Смесете яйчния жълтък със захарта и оставете настрана.
- 20 Поставете ванилията в млякото и оставете да заври, след това свалете от огъня, добавете жълтъка и захарната смес и загрейте до 85°C (185°F) при непрекъснато бъркане. Не загревайте сместа при по-висока температура, в противен случай кремът ще се пресече.
- 21 Изстискайте желатина и разбъркайте.
- 22 Излейте в купа. Напълнете втора голяма купа със студена вода, поставете купата с ванилова смес в нея и оставете да стегне в хладилника за един час.
- 23 Когато сместа започне да се стяга, разбийте и прибавете крема. Ако правите нуга крем: Разтопете нугата, оставете леко да се охлади и прибавете във ваниловия крем.
- 24 За пълнежа и сглобяването на тортата:
Разрежете охладения блат на три – всеки блат трябва да е с приблизително 2,5 cm дебелина. Поставете ринг за торта около първата основа.
- 25 Намажете най-долната основа с половината крем (ванилов или нуга), украсете с половината ягоди и поръсете шам фъстък или пралина.
- 26 Направете същото с втория блат, след това поставете третия блат като последен слой и охладете – за предпочитане през нощта, но за поне четири часа.
- 27 За захарната глазура на тортата:
Изкарайте блатата за тортата от ринга и използвайте ъглова шпатула, за да намажете с масления крем. Загладете масления крем по страните, като дръжте шпатулата възможно най-вертикално.

Върнете тортата в хладилника за 10 минути. След това добавете още от глазурата и загладете с шпатулата отново. Направете това няколко пъти – слойт маслен крем ще бъде по-гладък всеки път, когато повторите този процес.

- 28 Загрейте 300 г от бонбоните за топене, разрежете с малко растителна мазнина и разлейте с лъжица върху тортата, така че да прокапе надолу по страните. Сега разпределете сместа върху горната част на тортата и я разнесете бързо и равномерно с помощта на шпатула за загладяване – това трябва да се направи бързо, иначе бонбонестата смес ще залепне на грешното място.
- 29 Сега украсете тортата с целувките, направете капки от целувчената смес. Ако искате добавете и други декорации (пралина от шам фъстък, сладоледени вафли или ядливи цветя).