



Oblievaná torta ku dňu matiek s vanilkou a pistáciami

⌚ 240–300 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingredencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na sušienkový základ

7 ks	Žltka z organických vajec
60 g	Voda, horúca
300 g	Biely cukor
240 g	Múka
6 ks	Bielka z organických vajec
0.5 ks	Organický citrón, zbavený kôry
1 ks.	♦ Vanilka Bourbon
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na pusinky

4 ks	Vaječný bielok (nezabudnite si odložiť vaječné žltky na krém)
200 g	Cukor
1 bal.	Ružové potravinárske farbivo (použite gélové alebo pastelové – nie tekuté potravinárske farbivo)
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Škorica mletá
	Paličky na lízanky

Na krémovú polevu

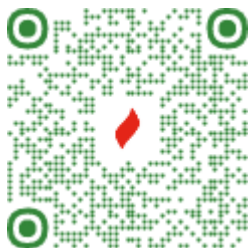
660 g	Maslo, pri izbovej teplote
7 ks	Vaječný bielok (nezabudnite si odložiť vaječné žltky na krém)
375 g	Biely cukor
300 g	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

- 1 Vyberte z chladničky maslo na švajčiarsky pusinkový maslový krém a nechajte zohriať na izbovú teplotu.
- 2 Predhrejte konvenčnú rúru na 180 °C (356 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry. Vymastite a pomúčte spodnú stranu formy na tortu (18 – 20 cm) – boky nemastite ani nemúčte, pretože koláč by nevystúpil hore, ale by splasol.
- 3 Oddel'te žltka od bielok. Vaječný bielok na pusinky dajte ho do chladničky, kým nebude pripravený na použitie.
- 4 Šľahajte žltky, 100 g bieleho cukru, horúcu vodu, dužinu z vanilkového lusku a citrónovú kôru, kým nevznikne pena (10 – 15 minút).
- 5 Vyšľahajte vaječný bielok so soľou, potom postupne zašľahajte 200 g práškového cukru, kým sa zo zmesi netvoria pevné biele špičky.
- 6 Odvážte múku a odložte ju nabok. Ak pripravujete mandľové cesto: Odvážte múku a mandle a odložte ich nabok.
- 7 Pomocou metličky zmiešajte vaječné žltka a vyšľahané vaječné bielka a vmiešajte múku alebo zmes múky a mandlí.
- 8 Nalejte do tortovej formy a pečte približne 45 minút. Otestujte špajdlou. Vyberte tortu z rúry a potom ostrým nožom obíd'te pozdĺž okraja formy, aby sa torta uvoľnila.
- 9 Vyklopte korpus a pred pridaním plnky nechajte vychladnúť v chladničke. Medzitým si pripravte hmotu na pusinkové srdiečka a švajčiarsky pusinkový maslový krém na polevu.
- 10 Hmotu na pusinkové srdiečka: Zo zmesi vyjde 6 pusinkových srdiečok a pusinkových kvapiek, ktoré môžete použiť ako ozdobu. Predhrejte rúru na 75 °C (167 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.
- 11 Pripravte si plech s papierom na pečenie a na plech položte šablónu na srdiečka. Na papier položte paličky na lízanky (paličky by mali siahať približne do polovice srdiečok). Pripravte si dve cukrárske vrecká (1 s 15 mm plochou špičkou, 1 s 8 mm hviezdovou špičkou).
- 12 Dajte vaječný bielok s cukrom a soľou do vodného kúpeľa za dôkladného šľahania a zohrejte na 65 °C (149 °F).
- 13 Šľahajte pomocou kuchynského robota alebo tyčového mixéra, kým nevychladne, a ochuťte mletou škoricou.
- 14 Vychladnutú zmes nalejte do dvoch misiek, potom pomocou potravinárskeho farbiva zafarbte na svetloružovú a tmavoružovú farbu – tento krok je potrebné urobiť rýchlo a zmes by sa nemala miešať príliš dlho,

1 štipka  Morská soľ jedlá
jódovaná

Na krémovú náplň

500 g	Mlieko
100 g	Vaječné žĺtky
100 g	Biely cukor
500 g	Smotana
500 g	Jahody, umyté a nakrájané na štvrtiny
25 g	Pistácie, nasekané
8 g	Plátky organickej želatíny



inak bude pusinka príliš tekutá. Nalejte zmes do pripravených cukrárskych vreciek.

- 15 Vytlačte pusinkové srdiečka a kvapky a sušte ich v rúre približne 2 hodiny. ! Pomocou varešky nechajte dvierka rúry pootvorené. Ak sa srdiečka po dvoch hodinách neodlepujú od papiera na pečenie: Pokračujte v pečení, kým sa neuvolnia.
- 16 Maslový krém na polevu torty: Dajte vaječný bielok s cukrom a soľou do vodného kúpeľa za dôkladného šľahania a zohrejte na 65 °C (149 °F).
- 17 Šľahajte pomocou kuchynského robota alebo tyčového mixéra, kým nevychladne. Počas šľahania pridajte farbivo.
- 18 Teraz postupne pridávajte maslo, kým sa nevytvorí nadýchaný maslový krém. Odložte nabok, kým nebude čas na jeho použitie – nedávajte ho do chladničky, inak bude krém príliš tuhý.
- 19 Príprava krémovej náplne: Namočte organickú želatínu do studenej vody. Zmiešajte vaječný žltok s cukrom a odložte nabok.
- 20 Vanilku vložte do mlieka a prived'ite do varu, potom zložte z ohňa, pridajte zmes žltok a cukru a za stáleho miešania zohrejte na 85 °C (185 °F). Zmes nezohrievajte na vyššiu teplotu, inak sa smotana zrazí.
- 21 Vytlačte želatínu a zamiešajte ju do zmesi.
- 22 Nalejte do misy. Naplňte druhú veľkú misu studenou vodou, vložte do nej misku s vanilkovou zmesou a nechajte asi hodinu tuhnúť v chladničke.
- 23 Keď zmes začne tuhnúť, vyšľahajte a vmiešajte smotanu.
- 24 Plnenie a zostavenie torty: Vychladnutý korpus rozrežte na tri časti – každá časť by mala mať hrúbku približne 2,5 cm. Okolo prvého korpusu položte tortový rám.
- 25 Naplňte polovicou vanilkového krému, navrch poukladajte polovicu jahôd a posypte pistáciami.
- 26 Urobte to isté s druhým korpusom, potom položte tretí korpus na vrch ako poslednú vrstvu a nechajte vychladnúť – najlepšie cez noc, ale minimálne štyri hodiny.
- 27 Aplikácia polevy na tortu: Vyrežte tortu z rámu a pomocou zahnutej špachtle natrite maslový krém. Vyhľad'ite maslový krém po stranách uhlad'ite, pričom držte špachtľu čo najvertikálnejšie. Vložte tortu na 10 minút do chladničky. Potom ešte raz naneste polevu a uhlad'ite. Urobte to niekoľkokrát – vrstva maslového krému bude pri každom opakovaní tohto procesu hladšia.
- 28 Zahrejte 300 g rozpustnej polevy, rozried'ite rastlinným olejom, nalievajte lyžicou na hornú hranu torty a nechajte zmes stekať po stranách. Teraz vylejte zmes na hornú stranu torty a rýchlo a rovnomerne ju rozotrite pomocou zahnutej špachtle – musíte to urobiť rýchlo, inak sa rozpustná poleva prílepi na nesprávne miesto.
- 29 Teraz ozdobte tortu pusinkovými srdiečkami, pusinkovými kvapkami a inými ozdobami (pistácie, zmrzlinové oblátky alebo kvety.)