



## Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За торта с диаметър 20 см и височина 20-22 см

За портокаловите блатове

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 300 g  | Брашно                              |
| 7 g    | Бакпулвер                           |
| 3 g    | Сода бикарбонат                     |
| Щипка  | ♦ Морска сол                        |
| ½ ч.л. | ♦ Канела на прах                    |
| 250 g  | Ситна кристална захар               |
| 115 g  | Масло, меко                         |
| 30 ml  | Растително олио                     |
| G      | Настъргана кора от 1 голям портокал |
| 3 бр.  | Яйца, размер L (170-180 g)          |
| ½ бр.  | ♦ Бурбонска ванилия                 |
| 200 ml | Кисело мляко                        |
| 70 ml  | Портокалов сок                      |

За малиновия блат

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 150 g   | Брашно                             |
| 4 g     | Бакпулвер                          |
| Щипка   | Сода бикарбонат                    |
| Щипка   | ♦ Морска сол                       |
| 60 g    | Масло                              |
| 15 ml   | Растително олио                    |
| 70 g    | Бял шоколад, нарязан               |
| 90 g    | Захар                              |
| 1 бр.   | Яйце, размер L                     |
| 3 капки | Червена кулинарна боя (по желание) |

# Портокалово-малинова Великденска торта

⌚ 150—180 Минути ♡ ♡ ♡

## Подготовка

### 1 ПРИГОТВЕТЕ ПОРТОКАЛОВИТЕ БЛАТОВЕ:

Загрейте предварително фурната на 170°C и намажете и застелете с хартия за печене 2 x 20 см форми за торта.

### 2 Смесете брашното, бакпулвера, содата, солта и канелата, оставете настрана.

### 3 Смесете захарта с портокаловата кора и стрийте с пръсти или с шпатула, докато се освободят ароматните масла. Смесете захарта с маслото, олиото, и канелата, разбийте с миксер около 3 минути.

### 4 Добавете яйцата едно по едно, разбивайте след всяко до пълното му усвояване. Добавете семенцата от шушулката ванилия, разбъркайте добре. Добавете половината от сухите съставки. Смесете киселото мляко и портокаловия сок и ги добавете към сместа, разбъркайте и завършете с останалата част от сухите съставки.

### 5 Разпределете сместа в подготвените форми (използвайте везна, за да получите еднакви блатове), заравнете с шпатула и изпечете за 35 - 40 мин. След средата на печенето можете да намалите фурната до 160°C.

**СЪВЕТ:** Към края на печенето проверявайте за готовност с дървено шишче - то трябва да излезе навън чисто или с полегнали 1-2 трохички.

### 6 Оставете блато да изстине 5-10 минути във формата, след което го извадете върху решетка.

### 7 ПРИГОТВЕТЕ МАЛИНОВИЯ БЛАТ:

Загрейте фурната на 170°C и намажете и застелете с хартия за печене 20 см форма за печене.

### 8 Смесете брашното, бакпулвера, содата и солта, оставете настрана.

### 9 В касерола сложете маслото, олиото, белия шоколад и захарта, загрейте, без да кипва, докато захарта се разтопи. Оставете леко да изстине.

**СЪВЕТ:** Сместа може да изглежда като пресечена, но след добавяне на яйцето ще се изгладя.

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| ½ ч.л. | ♦ Лимонови корички, нарязани |
| ½ бр.  | ♦ Бурбонска ванилия          |
| 100 ml | Кисело мляко                 |
| 60 g   | Малини, пресни или замразени |

#### За малиновото желе

|        |                                                    |
|--------|----------------------------------------------------|
| 300 g  | Замразени малини                                   |
| 50 g   | Захар                                              |
| 2 с.л. | Царевично нишесте                                  |
| 5 g    | Желатин, разтворен според указанията на опаковката |

#### За пълнежа

|        |                                                    |
|--------|----------------------------------------------------|
| 300 g  | Крема сирене                                       |
| 50 g   | Пудра захар                                        |
| 300 g  | Пълномаслена сметана (35%)                         |
| 3 с.л. | Малиново желе, преди да е стегнало                 |
| 5 g    | Желатин, разтворен според указанията на опаковката |

#### За глазура

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 200 g  | Крема сирене                       |
| 25 g   | Пудра захар                        |
| 200 ml | Заквасена сметана (35%)            |
| 3 с.л. | Малиново желе, преди да е стегнало |

#### За декорация

Свежи стръкчета мащерка

Цветчета от пролетни цветя

Шоколадови бонбони - яйчица с цветна захарна глазура

- Добавете яйцето, семенцата от шушулката ванилия и лимоновите корички, разбъркайте. Добавете на два пъти сухата смес, редувайки с млякото. Накрая прибавете малините, объркайте леко, пресипете във формата и изпечете за 35-40 минути.

**СЪВЕТ:** Към края на печенето проверявайте за готовност с дървено шишче - то трябва да излезе навън чисто или с полегнали 1-2 трохици.

- Оставете блато да изстине 5-10 минути във формата, след което го извадете върху решетка.
- Изстиналите блатове завийте с прозрачно фолио и приберете в хладилник за поне 8 часа.
- ПРИГОТВЕТЕ МАЛИНОВОТО ЖЕЛЕ:**  
Сложете в касерола малините и захарта и кипнете. Прибавете нишестето и гответе 5-6 минути, докато сместа се сгъсти леко. Дръпнете от котлона и прибавете приготвения желатин, разбъркайте.
- Отделете 5-6 с.л. от желето за да оцветите сместа за пълнежа и глазура. Останалата част излейте в 18 см форма, застлана с лист прозрачно фолио, и приберете в хладилника.

**СЪВЕТ:** Когато сте готови да сглобявате тортата продължете със следващите стъпки.

- ПРИГОТВЕТЕ СМЕСТА ЗА ПЪЛНЕЖА:**  
Сложете в купа крема сиренето и пудрата захар, разбъркайте с лъжица, за да получите мека течлива смес. Налейте сметаната и разбийте с миксер до получаването на стабилен, пухкав крем. Добавете малиновото желе (ако е стегнало, го затоплете леко, колкото да се отпусне) и приготвения желатин, разбъркайте добре.
- В ринг за сглобяване на торти, облечен с ацетатна лента с височина поне 20 см поставете първия портокалов блат, отгоре сложете половината от пълнежа, поставете малиновия блат, сипете почти всички останали пълнеж и върху него поставете слоя студено малиново желе. Завършете с останалата част от пълнежа и покрийте с втория портокалов блат. Стегнете тортата и я приберете в хладилник за поне 8-12 часа.
- На следващия ден разбийте сместа за глазура по същия начин както сместа за пълнежа (без да слагате желатин) и измажете тортата отгоре и отстрани, като направите финиш по ваш избор.
- Декорирайте със стръкчета мащерка и свежи пролетни цветчета, както и бонбончета - великденски яйца.

