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 полепнали 1-2 трохички.

6 Оставете блата 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 изглади.

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)

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 глазурата

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

10 Добавете яйцето, семенцата от шушулката ванилия и лимоновите корички, разбъркайте. Добавете на два пъти сухата смес, редувайки с млякото. Накрая прибавете малините, обърркайте 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 полепнали 1-2 трохички.

11 Оставете блата да изстине 5-10 минути във формата, след което го извадете върху решетка.

12 Изстиналите блатове завийте с прозрачно фолио и приберете в хладилник за поне 8 часа.

13 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.

14 Отделете 5-6 с.л. от желето за да оцветите сместа за пълнежа и глазурата. 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.

15 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.

16 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 всичкия останалия 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.

17 На следващия ден разбийте сместа за глазурата по същия начин както сместа за пълнежа (без да слагате желатин) и измажете тортата отгоре и отстрани, като направите финиш по ваш избор.

18 Декорирайте със стръкчета мащерка и свежи пролетни цветчета, както и бонбончета - великденски яйца.