



Torta za materinski dan – s čudovitim oblívom ter vanilijo in pistacijami

🕒 240–300 Min 🍷🍷🍷

Sestavine 6 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

Za biskvitno dno

7	Rumenjakov ekoloških jajc
60 g	Vroče vode
300 g	Belega kristalnega sladkorja
240 g	Moke
6	Beljakov ekoloških jajc
0.5 cele	Bio limone (njena lupina)
1 cel	🔥 Bourbon vanilija cela
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana

Za penasto testo iz beljakovega snega

4	Jajčni beljaki (ne pozabite dati rumenjakov na stran za kremo)
200 g	Sladkorja
1 doza	Roza barvila za živila (v obliki gela ali paste – ne uporabite tekočega barvila za živila)
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Cimet mleti
	Palčke za lizike ali Cake Pops

Za oblív iz maslene kreme

660 g	Masla na sobni temperaturi
7	Jajčnih beljakov (ne pozabite dati rumenjakov na stran za kremo)
375 g	Belega kristalnega sladkorja
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana

- Maslo za švicarsko masleno kremo vzemite iz hladilnika in segrejte na sobno temperaturo.
- Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 180 °C. Pekač s snemljivim obodom premera 18–20 centimetrov namastite in pomokajte po dnu (ne namastite in pomokajte stranic, saj se torta tako ne bi pekla v višino, ampak bi se prej sesedla).
- Jajca ločite na rumenjake in beljake. Beljak, ki ga sedaj še ne potrebujete, boste pa ga potrebovali pozneje za penasto testo, postavite v hladilnik.
- Jajčne rumenjake, 100 g belega kristalnega sladkorja, vročo vodo, sredico vanilijevega stroka in limonino lupino stepite v penasto zmes (10–15 minut).
- Jajčne beljake in sol stepite, nato pa postopoma vmešajte 200 g drobnega kristalnega sladkorja, dokler ne nastane trd sneg.
- Moko stehtajte in dajte na stran. Če ste se odločili za mandljev biskvit, skupaj stehtajte moko in mandlje ter postavite na stran.
- Z metlico zmešajte jajčne rumenjake in stepene jajčne beljake ter vmešajte moko ali zmes moke in mandljev.
- Prelijte v pekač s snemljivim obodom in pecite pribl. 45 minut. S palčko oz. nabodalom preverite, če je že gotov. Biskvit vzemite iz pečice, nato pa z ostrim nožem zarezite vzdolž njegovega roba, da ga ločite od pekača.
- Biskvitno dno zvrnite iz pekača. Preden ga nadevate, ga dobro ohladite v hladilniku. Medtem pripravite penasto testo za beljakove srčke in švicarsko masleno kremo za oblív.
- Priprava penastega testa za beljakove srčke: Zmes zadostuje za 6 srčkov in kapljic iz beljakovega snega, ki jih lahko uporabite za okras. Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 75 °C.
- Nizek pekač obložite s papirjem za peko in nanj položite šablono za srčke. Na papir za peko položite palčke za lizike ali Cake Pops (slednje naj segajo približno do polovice srčkov). Pripravite dve dresirni vrečki (eno s 15-milimetrskim luknjastim nastavkom, drugo pa z 8-milimetrskim zvezdastim nastavkom).
- Jajčni beljak, sladkor in sol nad vodno kopeljo segrejte na 65 °C, pri tem pa ves čas dobro mešajte z metlico.
- V kuhinjskem strojčku ali z ročnim mešalnikom stepite v hladno zmes in po okusu dodajte cimet v prahu.

300 g Preliva Candy Melts

Za kremno polnilo

500 g Mleka

100 g Jajčnih rumenjakov

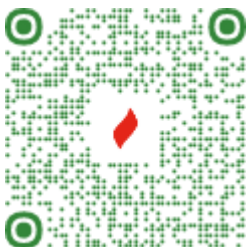
100 g Belega kristalnega sladkorja

8 Listov bio želatine

500 g Smetane

500 g Opranih in na četrtine narezanih jagod

25 g Sesekljane pistacije



- 14 Ohlajeno zmes prelijte v dve skledi, nato pa z barvilom za živila obarvajte v svetlo ali temno roza (to mora potekati zelo hitro, zmesi pa ne smete mešati predolgo, saj bo penasto testo drugače preveč tekoče). Mešanico prelijte v pripravljene dresirne vrečke.
- 15 Nabrizgajte beljakove srčke in kapljice ter jih pribl. 2 uri sušite v pečici. Vrata pečice zagostite s kuhalnico. Če se srčki po dveh urah še ne ločijo od papirja, nadaljujte s pečenjem, dokler se ne bodo ločili.
- 16 Maslena krema za tortni obliv: Jajčni beljak, sladkor in sol nad vodno kopeljo segrejte na 65 °C, pri tem pa ves čas dobro mešajte z metlico.
- 17 V kuhinjskem strojčku ali z ročnim mešalnikom stepite v hladno zmes. Medtem ko stepate, dodajte barvilo.
- 18 Sedaj postopoma dodajajte maslo, dokler ne nastane puhasta maslena krema. Slednjo do nadaljnje uporabe postavite na stran, a je ne dajte v hladilnik, saj bo postala prečvrsta.
- 19 Priprava kremnega polnila: Bio želatino namakajte v hladni vodi. Jajčni rumenjak in sladkor zmešajte ter dajte na stran.
- 20 Vanilijo dajte v mleko in zavrite. Nato odstavite z ognja, vmešajte zmes rumenjaka in sladkorja ter med nenehnim mešanjem segrejte na 85 °C. Pazite, da ne segrejete preveč, saj se krema tako prične kosmičiti.
- 21 Želatino iztisnite in jo vmešajte.
- 22 Prelijte v skledo. V drugo večjo skledo nalijte hladno vodo, vanjo postavite skledo z vanilijevo zmesjo ter za pribl. 1 uro postavite v hladilnik.
- 23 Ko se zmes začne strjevati, stepite in vmešajte smetano. Če boste pripravili nugatovo kremo, najprej stopite nugat, ga rahlo ohladite v hladilniku in vmešajte v vanilijevo kremo.
- 24 Polnjenje in oblikovanje torte: Ohlajeno biskvitno dno narežite na 3 dele, debele pribl. 2,5 cm. Okrog prvega dna namestite obroč za torto.
- 25 Nadevajte s polovico kreme (vanilijeve ali nugatove kreme), po vrhu razporedite polovico jagod ter potresite s pistacijami ali krokantom.
- 26 Enako storite z drugim biskvitom, nato pa na vrh kot zadnji sloj položite tretji biskvit in za najmanj štiri ure ali še bolje čez noč postavite v hladilnik.
- 27 Za tortni obliv: Torto izrežite iz tortnega obroča in s kotno lopatico premažite z masleno kremo. Slednjo ob straneh potegnite čimbolj pravokotno oz. navpično. Torto za 10 minut postavite v hladilnik. Nato jo ponovno premažite in izravnajte obliv. Ta postopek ponovite še nekajkrat – plast maslene kreme bo z vsako ponovitvijo gladkejša.
- 28 Segrejte 300 g preliva Candy Melts, razredčite z nekaj rastlinske maščobe in z žlico po kapljicah spuščajte po robu torte. Sedaj maso razporedite po površini torte ter jo nemudoma namažite s kotno lopatico. To morate storiti hitro, saj se bo preliv Candy Melts drugače zalepil na nepravem mestu.
- 29 Na koncu torto okrasite z beljakovimi srčki, kapljicami ter drugo dekoracijo (krokant, pistacije, sladoledni vafliji ali rože).