

## **Tiramisu torta**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **6**jaja
- **200** g šecera
- **300** g brašna
- **40** ggustina
- **1** kašicica prška za pecivo
- **30 ml** nes kafe
- **2** kašike likera od kafe

#### **Za kremu:**

- **4**žumanceta
- **100 g** šecera
- **100 g** Marsala vina/slatko vino
- **700 g** maskapone sira
- **400 ml** slatke pavlake za šlag

### **Priprema**

Jaja i šecer mutiti dok se šecer ne istopi i smjesa postane svijetla, te udupla volume. Prosejati brašno sa praškom

za pecivo i rucno sastaviti sa smjesom od jaja. Kalup (26 cm) obložiti papirom za pecenje i sipati dobivenu smjesu. Staviti peci u prethodno zagrijanu rernu na 170 C oko 40 minuta..ako povecate temperaturu i pecenje ce biti krace, ali postoji mogucnost da tijesto ostane sirovo unutra, jer ima dosta brašna. Ja sam vec pravila ovaj biskvit i pokazao mi se dobar, pa sam ga ponovila, a vi možete napraviti obicani biskvit,...koliko jaja ,toliko kašika šecera i brašna, takoer je dobar, ali meni kada se nakvasi kavom postane gnjecav i ne odgovara mi, jer tortu pravim dan unaprijed, znaci odstoji dan, možda dva. Ako se koristi obican biskvit, tada je poželjno tortu jesti istog dana ..baš zbog one gnjecavosti biskvita koji sam pomenula u gornjem tekstu. Pecen biskvit rezati 2x tako da se dobiju tri kore. Svaku koru zaliti sa mješavinom kave (crna turska kava) i likerom od kave, ja sam dodala i kašiku ness kave, jer volim taj okus. Zatim prvi sloj tj. biskvit položiti na tacnu, na kojoj ce se poslužiti torta, staviti obruc od kalupa u kojem se torta pekla .. Ja koristim obruc koji se može pomicati na željenu velicinu, jer kalup koji smo koristili kod pecenja, bude veci od pecenog biskvita, jer biskvit se smanji hlaenjem, tako da se može koristiti i obruc od manjeg kalupa. Premazati kremom, koju naprvite ovako: Žumanca i šefer tuci da zapjene, zatim ih staviti iznad tople kupke i dalje ih miješati dok se smjesa ne zgusne..kao šato za palacinke. Mascarpone sir staviti u dublju zdjelu, pa sipati smjesu od žumanaca i lagano sve spojiti. Pavlaku umutiti u šlag, pa i njega dodati u smjesu...sve spojiti i premazivati slojeve torte. Ako imate dovoljno smjese, ostaviti za premazivanje torte okolo. Ja sam to uradila sutradan kada se torta fino ohladila i stegnula. Još sam umutila 2 šлага i neskafu u prahu, da dobije krem boju i time ukrasila tortu. Odozgo sam stavila cokoladne bombonice s okusom kave.

## Savet