

Žuta vocna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **9** belanaca
- **300 g** kristal šećera
- **3 kašike** oštrog brašna
- **300 g** mlevenih oraha
- **malopraška** za pecivo

Za kremu:

- **9** žumanaca
- **200 g** kristal šećera
- **5 kesica** vanilin šećera
- **2 kesice** praška za puding sa ukusom vanile
- **3 prepune kašike** oštrog brašna
- **1** mleka
- **250 g** maslaca ili margarina
- **3 prepune kašike** emulzije toping baze
- ili slatke pavlake

Voće:

- **1 kutija (300 g)** Mix crveno voće
- **1 konzerva (580 ml)** ananasa
- **250 g** banana

Za premaz:

- 250 ml toping baze ili slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- malomlevenih oraha
- malo rendane čokolade
- 6 nevena sa stabiljkom i listovima
- 1 belance
- malo kristal šećera
- malo šećera u prahu

Priprema

Priprema testa: Mikserom umutite 3 belanca sa malo soli u čvrst sneg, dodajte 100 g šećera i dobro umutite mikserom. 100 g mlevenih oraha pomešajte sa prosejanim brašnom – 100 g i sa malo praška za pecivo. Mešavinu oraha, brašna i praška za pecivo dodajte umućenim belancima i varjacom lagano izmešajte. Ukupno vreme za mućenje testa oko 10-15 minuta.

Okrugao kalup za torte prečnika 27 cm. namažite margarinom, stavite papir za pečenje kojeg isto namažite margarinom. Umućeno testo stavite na papir na dnu kalupa i razmažite po celoj površini ravnomerno. Zatvorite okvirom za kalup. Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 15 minuta. Peceno testo još toplo izvucite na tacnu posipanu prezlina (ne okretati) i lagano izvucite papir za pečenje. Isti postupak ponovite sa još 2 kore testa. Ispocene kore testa povremeno malo pomaknuti sa mesta na kojem su odložene da se ne bi zalepile za tacnu.

Priprema voca: Ananas izvaditi iz konzerve i staviti na cedilo da se dobro ocedi. Ocedeni ananas naseckati na tanke listice. Mix crveno voće staviti da se odleđi i dobro ocedi. Ako su jagode veće malo ih usitniti. Banane iseći na listice i preliti ih sa sokom od limuna da ne potamne. Priprema kreme: Mikserom penasto umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom. Prašak za puding pomešati sa brašnom i dodati umućenim žumancima, Polako mikserom umutiti uz dodavanje 1 dl mleka i dobro umutiti. Ostalo mleko – 9 dl, staviti u posudu da prokuva. Prokuvano mleko dodati umućenim žumancima, promešati i vratiti u posudu u kojoj se mleko kuvalo. Kuvati na srednjoj temperaturi uz stalno mešanje varjacom oko 5 minuta, odnosno dok ne počne bacati mehurice.

Posudu sa kuvanom kremom odmah poklopiti da se ne bi stvorila korica i ostaviti da se dobro ohladi. Ohlaenoj kremi dodati razmućen maslac ili margarin i dobro mikserom umutiti da postane glatka jednolicna glatka masa. Dodati 3 kašike umućene toping baze i lagano varjacom izmešati. Gotovu kremu podeliti na 3 dela. Prvu koru testa poprskati sa sokom od ananasa. Drugu koru poprskati sa sokom od Mix-crveno voće. Treću koru poprskati sa sokom od limuna (ostao od banana). Slaganje torte: Kora poprskana sokom od ananasa - krema – seckani ananas – krema.

Kora poprskana sokom od Mix-crveno voće – krema – crveno voće – krema.

Kora poprskana sokom od limuna – krema – banande – krema.

Ostatakom kreme premažite celu tortu izvana. Preko kreme premažite umućenu topping bazu ili šlag. Po šlagu posuti mešavinu rendane čokolade i oraha. Ukrasiti sa ušecerenim nevenima.

Ušecereni neveni: Belance u dubokom tanjiru malo viljuškom izlupati. Neven sa stabiljkom i listovima jedan po jedan dobro umočiti u belance pa staviti na kristal šećer pa na papir, povremeno posipati sa prah šećerom i micati ih sa mesta na kojem su odloženi da ne bude vlažno i sušiti na zraku. Kada je jedna strana osušena okrenuti da se suši druga strana. Postupak sušenja traje oko 6 sati.

Savet

Suprug mi ima rođendan pa sam odlučila da napravim osvežavajuću voćnu tortu i da se potrudim sa ukrašavanjem. U bašti imam prelepe nevene i dobila sam ideju da bi neveni divno izgledali na torti sa svojim divnim narandžastim tonovima. Ovo je stvarno prelepa torta i na oko i po ukusu.