

Torta sa vanilom i gumenjacima



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Krem od crvenih gumenjaka:

- 5 komadagumenjaka*
- 1 šoljavode
- 3/4 šoljekristal šecera
- 1/8 šoljegustina
- 1/8 kašicicesoli
- 2žumanca
- 375 gputera
- 3 šolješecera u prahu
- 45 mlmleka
- 1 kašicicavanile

Testo:

- 5belanaca
- 3/4 šoljemleka
- 2 1/4 kašicicevanile
- 2 šoljebrašna
- 1 kašikapraška za pecivo
- 1/4 šoljegustina
- 170 gputera

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Dve posude, precnika 20 cm pokrijemo na dnu kuhinjskim papirom.

U ciniji izmešamo suve sastojke. Potom izmešamo belanca. 1/4 šolje mleka i vanilu i odložimo.

Dodamo puter i ostatak mleka, miksamo dok ne dobijemo glatku masu. Polako usipamo mešavinu belanca.

Raspodelimo u namašcene posude za pečenje.

Pecemo 25 do 30 minuta. Ostavimo da se potpuno ohlade.

Iscepamo gumenjake naoko 2cm dužine. Stavimo u posudu sa vodom i prvo ostavimo da prokuva, zatim smanjimo temperaturu. Mešamo s vremena na vreme, dok se gumenjaci ne rastope.

Skinemo sa šporeta i ostavimo da se ohladi.

U to sada umutimo šećer u prahu, gustin, so i žumanca.

Vratimo na šporet i na umerenoj temperaturi konstantno mešajući pustimo da se masa dobro sjedini. Ostavimo da se ohladi.

Sa mikserom miksamo puter na srednjoj brzini oko 8 minuta. Dodamo ostale sastojke i mešamo još par minuta na maloj brzini. Namaz će biti vrlo vazdušast i kremast.

Sada dodamo krem od gumenjaka i sve izmešamo.

Sada torte rasecemo napola i poćnemo premazivati po sredini i sa strane.

Dok ne izgleda ovako.

Ovu tortu sam ukasila sa puslicama, koje sam kupila gotove. Vi naravno možete ukasiti i drugacije.

Samo još da dodam sliku tih gumenjaka. Sigurno ih ima i kod vas, nisma znala bolje da prevedem. Kod nas se zovu laqourice.

Savet