Makadamijska krem torta sa jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- Šta je najbolji deo svake roendanske proslave? Naravno torta. Veoma pozamašna, ali i jako ukusna!

Testo:

- 70 g brašna
- 1 belance
- 60 g putera
- 150 ml slatke pavlake
- 100 g šecera u prahu
- 115 g iseckanih makadamijskih oraha
- 1 / 16 kafene kašicice soli
- 1 / 2 kafene kašicice praška za pecivo

Krem:

- 500 g putera
- 160 g šecera u prahu
- 100 g iseckanih makadamijskih oraha
- 1 / 4 l slatke pavlake
- 1 kafena kašicica ruma

Fil i dekoracija:

- 1 / 2 kg jagoda

Priprema

Zagrejte rernu na 180 C. Pomešajte brašno, prašak za pecivo, orahe i puter. Umutite belanca sa šecerom i solju dok se ne stvrdnu i zatim ih stavite u smesu. Stavite smesu u podmazan pleh za pecenje i pecite oko 1/2 sata. Presecite tortu na pola i ostavite da se ohladi.

Krem: Mutite smesu dok ne postane lagana i kremasta. Zatim umešajte šecer, orahe i rum. Postepeno dodajite slatku pavlaku (uz konstantno mešanje).

Polovinu jagoda isecite na male komadice. Obložite dno torte puter kremom, na to raširite iseckane jagode i stavite drugi deo torte preko. Premažite tortu preostalim puter kremom i ukrasite preostalim jagodama. uvajte na hladnom mestu.