

Bijela torta s medenjacima



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

200 g oštrog brašna
3 g Sweet chef praška za pecivo
1 g sode bikarbone
prstohvat soli
180 g šećera
180 g K Plus kiselog vrhnja
180 g K Plus maslaca
2 Sweet chef vanilin šećera
5 K Plus bjelanjaka

Za kremu:

40 g glatkog brašna
140 g šećera
270 g K Plus mlijeka
250 g K Plus maslaca
prstohvat soli
1 mahuna vanilije
korica 1 naranče
150 g krem sir
100 g K Plus džema od marelice

Za medenjake:

75 g K Plus maslaca
75 g smeđeg šećera
100 g K Plus meda
1 K Plus žumanjak
10 ml vode
5 ml ekstrakta vanilije
200 g glatkog brašna
2 g sode bikarbone
prstohvat soli
1,5 žlica začina za medenjake

Za glazuru:

1 K Plus bjelanjak
250 g šećera u prahu
2 ml limunovog soka

Nutritivne vrijednosti



Med zagrijte, dodajte mu sodu bikarbonu i dobro promiješajte.

U veću posudu stavite brašno koje ste prosijali sa soli i začinima. U odvojenoj posudi ručnim mikserom izradite maslac sobne temperature i smeđi šećer, oko 4 minute. Kad postanu svijetli i pjenasti dodajte žumanjak, vodu i ekstrakt vanilije i miksajte još minutu. Smjesi dodajte med sa sodom te promiješajte. Dodajte i suhe sastojke pa ručnim mikserom izradite tijesto. Zamotajte ga u foliju za svježinu najmanje 1 sat i čuvajte u hladnjaku. Tijesto razvaljajte na debljinu od pola cm, pa izrežite oblike po želji: kućice i jelke. Izrezano tijesto složite na pleh obložen papirom za pečenje i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite medenjake 10 minuta na 180°C. Ostavite ih da se rashlade na plehu prije nego ih prebacite. Za glazuru vilicom razradite 1 bjelanjak dok ne vidite mjehuriće pa dodajte limunov sok i šećer te dobro promiješajte. Ohlađene medenjake ukasite glazurom koju ste stavili u vrećicu s jako tankim vrhom.

Zagrijte pećnicu na 180°C. Obložite dno kalupa od 18 cm s papirom za pečenje. Prosijte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šećer i šećer. U suhe sastojke dodajte maslac sobne temperature i špatulom (ili čistim rukama) povežite smjesu. Dodajte kiselo vrhnje i izradite tijesto ručnim mikserom dok nije glatko i prozračno, nekoliko minuta.

U drugoj zdjeli izradite bjelanjke kojima ste dodali sol dok ne dobijete čvrsti snijeg. Bjelanjke umiješajte u tijesto u tri serije, miješajući tek dok više ne vidite bjelanjke. Tijesto ravnomjerno podijelite između dva kalupa i rasporedite tako da bude u ravnini. Pecite 35 minuta. Je li biskvit pečen možete provjeriti dugim drvenim štapićem koji umetnete u sredinu biskvita. Ako štapić izađe čist, pečen je. Biskvit ostavite u kalupu da se potpuno ohladi.

U posudu stavite brašno, šećer, sol i mlijeko. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Kad je smjesa kuhana prekrijte je folijom za svježinu (tako da dodiruje površinu) tako da se ne stvara korica i pustite da se ohladi na sobnu temperaturu. Ručnim mikserom izradite maslac dok nije pjenast. Dodajte žlicu po žlicu skuhane smjese sobne temperature i miksajte dok niste dobili glatku, pjenastu kremu. Dodajte krem sir, koricu naranče i ostrugane sjemenke mahune vanilije te miksajte još minutu.

Kada je biskvit potpuno rashlađen svaki podijelite na dva dijela, tri donja biskvita premažite s džemom i napunite kremom.

Dobro rashladite, najmanje par sati, pa ukasite medenjacima.

Skeniraj za prikaz na web stranici

