

# 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 bikarbune  
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 sira  
100 g K Plus džema od marelice

### Za medenjake:

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

### Za glazuru:

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



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 smedi šećer, oko 4 minute. Kad postanu svijetli i pjenasti dodajte žumanjak, vodu i ekstrakt vanilije i miksaјte 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 izrezujte 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 rashlađe na plehu prije nego ih prebacite. Za glazuru vilicom razradite 1 bjelanjak dok ne vidite mjejhuriće pa dodajte limunov sok i šećer te dobro promiješajte. Ohladene medenjake ukrasite 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 ravnnini. Pecite 35 minuta. Je li biskvit pečen možete provjeriti dugim drvenim štapićem koji umetnete u sredinu biskvita. Ako štapić izade čist, pečen je. Biskvit ostavite u kalupu da se potpuno ohlađi.

U posudu stavite brašno, šećer, sol i mlijeko. Kuhajte na srednje jакој 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 ohlađi na sobnu temperaturu. Ručnim mikserom izradite maslac dok nije pjenast. Dodajte žlicu po žlicu skuhane smjese sobne temperature i miksaјte dok niste dobili glatku, pjenastu kremu. Dodajte krem sir, koricu naranče i ostrugane sjemenke mahune vanilije te miksaјte 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 ukrasite medenjacima.

## Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

