

# Karamel torta



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

200 g datulja (170 g bez koštica)  
10 g sode bikarbone  
180 ml kipuće vode  
125 g K Plus maslaca  
200 g smeđeg šećera  
prstohvat soli  
4 K Plus jaja  
250 g glatkog brašna  
5 g Sweet chef praška za pecivo  
100 g K Plus meda  
7 ml ekstrakta vanilije

### Za umak:

15 ml vode  
100 g šećera  
25 g K Plus meda  
25 g K Plus maslaca  
80 g Sweet chef vrhnja za šlag  
prstohvat soli

### Za kremu:

40 g glatkog brašna  
140 g šećera  
270 g K Plus mlijeka  
250 g K Plus maslaca  
5 ml ekstrakta vanilije  
50 g karamel umaka



Datulje narežite na manje komade, dodajte ih u posudu sa sodom bikarbonom i kipućom vodom i ostavite da se namoče, 15 minuta. Usitnite štapnim mikserom u gladak pire. Zagrijte pećnicu na 180°C i obložite dno dva okrugla kalupa za torte od 18 cm papirom za pečenje.

Dodajte maslac i smeđi šećer u posudu i miješajte ručnim mikserom dok smjesa nije pjenasta, oko 4 minute. U smjesu dodajte jaja, jedno po jedno, dobro miksajući između dodavanja. Dodajte med, ekstrakt vanilije, pire od datulja i dobro promiješajte. Brašno prosijte s praškom za pecivo i dodajte u mokru smjesu te miješajte dok više ne vidite brašno.

Smjesu izlijte u kalupe i pecite u pećnici 40 minuta ili dok dugi drveni štapić koji umetnete u sredinu biskvita izađe čist. Biskvite ostavite u kalupu da se potpuno ohlade.

Za umak stavite vodu i šećer u tavu te zagrijavajte na srednjoj vatri dok se šećer ne otopi i ne vidite da smjesa počinje dobivati tamniju nijasu. Dodajte med i kuhajte oko 3 minute, dok smjesa nije dublje, zlatno smeđe nijanse. Dodajte vrhnje za šlag, maslac i prstohvat soli i dobro miješajte. Smjesu kuhajte 1 minutu. Maknite s vatre i ostavite umak da se potpuno ohladi povremeno miješajući.

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 skuhanе smjese sobne temperature. Dodajte ekstrakt vanilije i potpuno ohlađeni karamel umak i miješajte dok se sve ne sjedini.

Svaki biskvit narežite na dva dijela pa premažite kremom i pokapajte karamel umakom. Obložite čitavu tortu kremom i ukasite ružicama po vrhu. Preljite karamel umakom.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

