

# Karpati torta s malinama

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



## Sastojci

Sastojci (za kalup 20 cm):

Tijesto:

- 200 ml vode
- 100 g K Plus maslaca
- prstohvat soli

Krema:

- 5 K Plus žumanjka
- 120 g šećera
- 80 g škroba
- 500 ml K Plus mlijeka
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 150 g K Plus maslaca
- 250 ml Sweet Chef vrhnja za šlag
- 120 g glatkog brašna
- 1/4 žličice praška za pecivo
- 3 K Plus jaja

Džem od malina:

- 250 g malina
- 60 g šećera
- 1 žlica škroba
- 3 žlice vode

Skeniraj za prikaz na web stranici



Za tijesto u loncu zagrijte vodu, maslac i prstohvat soli. Kada zakipi, dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i energično miješajte dok ne dobijete glatko, gusto tijesto bez grudica. Ostavite da se hladi oko 15 minuta, zatim umiješajte jedno po jedno jaje, pazeći da se svako potpuno sjedini prije dodavanja sljedećeg. Smjesu rasporedite u dva kalupa za tortu promjera 20 cm. Pecite u pećnici zagrijanoj na 210 °C oko 35 minuta, bez otvaranja pećnice tijekom pečenja. Pečene kore ostavite da se ohlade u pećnici.

Za kremu u zdjeli pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer. Dodajte vaniliju i škrob sa 60 ml mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja pa ulijte smjesu sa žumanjcima i kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Maknite s vatre, prebacite u zdjelu u kojoj ćete miksati kremu pa prekrijte prozirnrom folijom tako da dodiruje površinu kreme i ostavite da se potpuno ohladi. U ohlađenu kremu malo po malo umiksajte maslac sobne temperature.

Maline pomiješajte sa šećerom i kuhajte na laganoj vatri oko 5 minuta. Umiješajte škrob razmućen s malo vode i kuhajte još nekoliko minuta dok se smjesa ne zgusne. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi.

Za slaganje kolača stavite prvu koru u kalup za tortu, premažite kremom, zatim rasporedite džem od malina i prekrijte šlagom. Na vrh stavite drugu koru, lagano pritisnite, pospite šećerom u prahu i po želji ukasite svježim malinama. Prije posluživanja ohladite tortu nekoliko sati.