Splitska torta

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
5

Sastojci

Za kore:

50 g Garden Good oraha
50 g Garden Good badema
100 g suhih smokava
100 g Garden Good grožđica
30 g oštrog brašna
6 bjelanjaka
80 g šećera
prstohvat soli
Za kremu:

1 Sweet cheef puding od vanilije
250 ml mlijeka
2 žumanjka
1 Sweet chef vanilin šećer
60 g šećera
150 g K plus maslaca

Sitno nasjeckajte orahe i bademe. Dodajte im narezane smokve, grožđice i brašno te dobro promiješajte.

Bjelanjke tucite ručnim mikserom dok niste dobili čvrst snijeg. Pred kraj u snijeg dodajte šećer, žlicu po žlicu dok niste dobili čvrstu i sjajnu smjesu.

U smjesu s brašnom dodajte bjelanjke, u tri navrata. Prilikom zadnjeg dodavanja bjelanjaka miješajte pažljivo, tako da sačuvate što više zraka. Smjesu rasporedite po plehu s papirom za pečenje.

Pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°C.

U 50 ml mlijeka umiješajte šećer i puding i dobro promiješajte. Preostalo mlijeko zagrijte pa kad je blizu vrenja dodajte smjesu s pudingom. Kuhajte nekoliko minuta neprestano miješajući. Ugasite, i miješajte 1-2 minute dok se smjesa malo ne rashladi.

Dodajte žumanjke i dobro promiješajte pa prekrijte folijom za svježinu tako da se ne stvara korica. Kad je krema hladna izmiješajte je ručnim mikserom. Pjenasto izradite maslac pa mu dodajte žlicu po žlicu kreme.

Ohlađeni biskvit izrežite na tri dijela. Napunite biskvite kremom te premažite tortu i izvana. Ukrasite suhim voćem i orašastim plodovima. Ostavite u hladnjaku barem 2 h prije rezanja. Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici