

Vaniljeve tortice z borovnicami in lešniki

SESTAVINE ZA TESTO ZA 1 VEČJO ALI 4 MANJŠE TORTICE:

- ✕ 100 g masla
- ✕ 4 jajca
- ✕ 2 žlici mletih lešnikov
- ✕ 2 žlici mletih mandljev
- ✕ 1 žlica sladila Sukrin Melis
- ✕ malo soli
- ✕ limonov sok in žlica sladila Sukrin Melis za navlažitev biskvita

SESTAVINE ZA VANILJEVO KREMO:

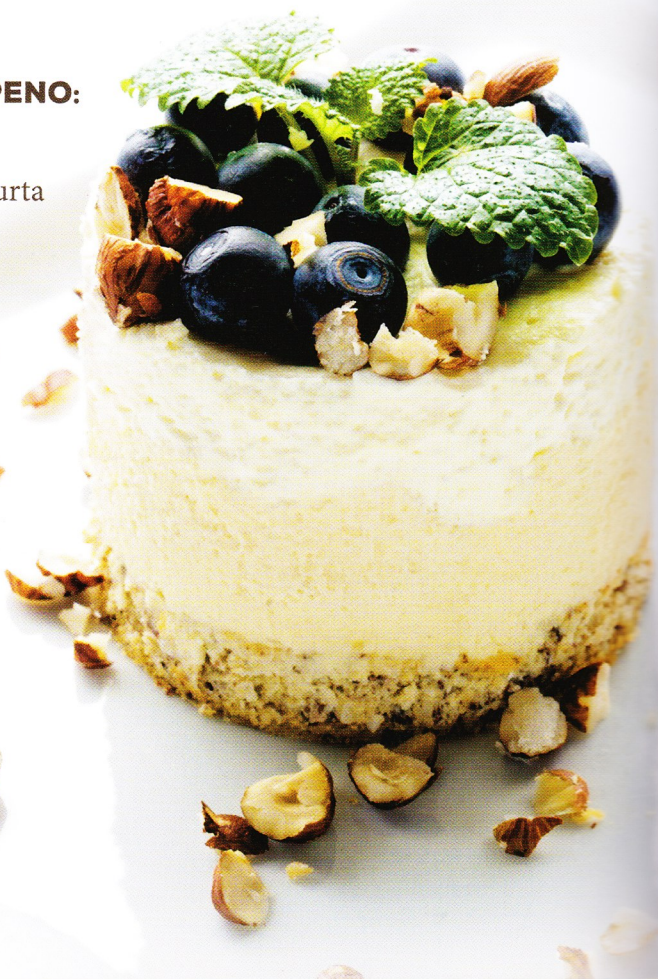
- ✕ 1 vaniljev strok
- ✕ 400 ml sladke smetane za stepanje
- ✕ 100 g sira maskarpone
- ✕ 2 žlici sladila Sukrin Melis
- ✕ 3 rumenjaki
- ✕ 1 list želatine
- ✕ 100 ml sladke smetane

SESTAVINE ZA JOGURTOVO PENO:

- ✕ 150 g sira maskarpone
- ✕ 80 ml polnomastnega grškega jogurta
- ✕ 200 ml sladke smetane
- ✕ 2 lista želatine
- ✕ 1 žlica sladila Sukrin Melis

SESTAVINE ZA DEKORACIJO:

- ✕ 3 vejice sveže mete ali melise
- ✕ 50 g grobo seseklanih lešnikov
- ✕ 150 g borovnic
- ✕ stepena smetana



PRIPRAVA:

Ločimo rumenjake in beljake, iz beljakov stepemo čvrst sneg. Rumenjacom dodamo stopljeno maslo in sladilo Sukrin ter jih penasto umešamo. Maso dodamo k snegu skupaj z mletimi lešniki in mandlji, počasi umešamo in dodamo kanček soli. V tortni model damo papir za peko in maso vlijemo v model. Pred peko model potresemo, da se masa enakomerno porazdeli. Pečemo v pečici pri 180 °C približno 20 minut. Vzamemo iz pečice, ohladimo in z modlom izrežemo manjše tortice. Biskvit pustimo v modelčkih, da bomo lažje nanašali kremi. Biskvit pokapamo z limonado, pripravljeno iz sladila Sukrin Melis in limonovega soka.

Nato se lotimo priprave vaniljeve kreme. V sladko smetano damo po dolgem prerezan vaniljev strok in z nožem postrgana semena, zavremo in kuhamo dobrih 5 minut. Posebej umešamo rumenjake s sladilom Sukrin Melis, iz smetane odstranimo vaniljev strok in jo med hitrim mešanjem prilijemo k rumenjacom. Mešanico vlijemo nazaj v kozico in pristavimo na štedilnik, mešamo do vretja, nato kremo odstavimo in ohladimo. Ohlajeni vaniljevi kremi dodamo dobro premešan maskarpon, stepeno sladko smetano in želatino, ki smo jo vnaprej pripravili po navodilih na embalaži, ter dobro premešamo.

Osnova jogurtove kreme je maskarpon, ki ga pred pripravo postavimo iz hladilnika, da ga lažje premešamo. Sladko smetano stepemo. Maskarponu dodamo sladilo Sukrin Melis, grški jogurt in stepeno sladko smetano ter rahlo premešamo. Želatino namočimo v hladno vodo, jo dobro ožamemo in stopimo v mlačni kozici ter dodamo v kremo. Hitro zmešamo, da nam prej ne želira.

Na biskvit damo najprej vaniljevo kremo, nato jogurtovo peno in na koncu grobo sesekljane lešnike in sveže borovnice. Okrasimo z listi mete ali melise. Po želji dodamo stepeno sladko smetano.



NASVET:

Priporočam, da tortice pustite v kalupih oziroma modelčkih in postavite v hladilnik vsaj za 1 uro. Iz kalupa jih dobite z nožem, ki ga prej sperete pod vročo vodo in z njim obrežete ob steni kalupa. Če nimate kalupov, lahko sladico pripravite v tortnem modlu, poljubnem pekaču ali sladico postrežete v kozarcu ali stekleni skledi. V tem primeru morate torto v hladilniku pustiti dlje – vsaj 2 uri, raje več.

Za pripravo biskvita je priporočljivo uporabiti razmaščeno mandljevo moko namesto mletih mandljev, saj bosta struktura in okus biskvita veliko boljša.