

## Dolcela u mojoj kuhinji: Rožendanska torta

Ovaj vikend imala sam obiteljski posjet pa sam odlučila malo ranije proslaviti rožendan koji je krajem ovog tjedna. Još prije par postova spomenula sam Annu Polyviou i Masterchef Australiju. Od kada sam prvi puta vidjela kombinaciju okusa torte od mrkve koju je Anna napravila ([Klik za original recept](#)) ostala sam oduševljena i odlučila napraviti svoju verziju.

Za svoju kreaciju odabrala sam samo par komponenata jer sam radila veću verziju, a i malo pojednostavila recept za sve vas koji odlučite probati. Biskvit, nugat mousse krema i karamel preljev su po Aninom receptu a krem sir je moj dodatak koji savršeno paše uz tortu od mrkve.

Nadam se da će vam se svidjeti koliko i nama i ćete isprobati. Pisaću recept komponentu po komponentu redom kako se radi da vam bude lakše :)



Biskvit od mrkve (Promjer 20 cm):

100 g brašna  
80 g šećerag  
prstohvat Dolcela praška za pecivo (3g)  
prstohvat soli  
2 jaja  
60 g ulja  
80 g naribane mrkeve  
40 g naribane jabuke  
20 g badema

Priprema:

Radila sam biskvit dan prije krema i ostavila ga preko noći u hladnjaku. Jako je sočan i ako ga omotate prozirnom folijom bit će taman. Pećnicu zagrijati na 160 stupnjeva, u kalup promjera 20 cm staviti papir za pečenje na dno.

U posudu za miksanje staviti sve suhe sastojke i lagano promiješati da se spoje (brašno, šećer, prašak za pecivo, sol). Stavite mikser na srednju brzinu i dodavajte jedno po jedno jaje i ulje naizmjenično. Kad se sve povezalo staviti mikser na najmanju brzinu i umiksati mrkvu, jabuku i bademe.

Smjesu prelijati u kalup i peći 12-15 minuta. Dobit će lijepu zlatnu boju, a da li je pečeno možete provjeriti sa šačalicom.

Pustiti da se kompletno ohladi, omotati u prozirnu foliju i staviti u hladnjak.



Krem sir krema:

350 g krem sira

50 g še?era u prahu

100 ml [Dolcela Šlag5+](#)

Miksati sir na srednjoj brzini dok se ne poveže i postane kremast. Lagano dodavati še?er i Šlag5+ dok ne postane ?vrsto za premazivanje. Staviti u vre?icu za ukrašavanje i u hladnjak do slaganja torte.

Nougat krema:

130 ml mlijeka

370 ml [Dolcela Šlag5+](#)

1 [Dolcela Vanilin še?er](#)

80 g še?era

80 g žutanjka (cca 4 jaja)

20 g brašna

1 Dolcela mljevena želatina

200 g Nougat paste

Zagrijati mlijeko, 120 ml šlaga i vanilin še?er na laganoj vatri. Istovremeno miksajte še?er i žutanjke dok ne postanu svijetla smjesa te im dodati brašno. Želatinu pustiti da nabubri sa 6 žlica hladne vode. Kad mlijeko zavrije maknuti sa vatre, dodati malu u jaja i dobro promješati pa cijelu smjesu dodati u vru?e mlijeko i vratiti na laganu vatru. Kuhati 3-4 minute na laganoj vatri dok se ne zgusne, Prelijati preko sitnog cjedila da se izbjegnu eventualne grudice.

U još toplo umiješati nougat pastu i miješati špatulom dok se ne rastopi. Pustiti da se smjesa ohladi na 40 stupnjeva, a to se desi kad umiješate pastu jer tim mješanjem doalzi do smanjenja cijele temperature smjese.

Ostatak šlaga izmiksati lagano tek toliko da postane kremasto i špatulom umiješati u smjesu.





Sastavljanje torte:

Na podlogu za posluživanje staviti 4 trake papira za pečenje, tako da se preklapaju. One će poslužiti da vam kasnije kod prelijevanja karamel glazure ne bude sve puno karamele kao i meni

hehe :) [Na ovom linku možete vidjeti što to?no mislim](#). 4 strane papira za pe?enje a na redinu stavimo biskvit. Kanije kad bude sve gotovo možete ova 4 papira maknuti i tanjur za posluživanje bit ?e ?isti. Ovo tako?er dobro koristi kad prekrivate tortu šlagom ili bilo kakvom kremom.

Zna?i na sredinu papira stavimo biskvit. Na biskvit istisnemo kremu od sira, s time da ostavimo jedan cm do ruba bez sira da kasnije bude efektnije kod rezanja, kao što vidite na slici ispod.

Okolo biskvita staviti kalup od 26 cm i preko svega prelijati nougat mousse kremu, Staviti u hladnjak na cca 4 sata najmanje prije nego radite preljev, ali bolje da budete sigurni pa ostavite preko no?i.



Karamel preljev:

300 ml slatkog vrhnja (32-35% mlije?ne masti)

380 g še?era

320 ml vode

30 g brašna

70 g bijele ?okolade

1 [Dolcela mljevena želatina](#)

Ovaj dio nisam slikala jer je bilo ve? kasno, a nemam neko svjetlo u stanu. Slatko vrhnje staviti na laganu vatri dok ne do?e do to?ke vrenja pa staviti sastrane.

Še?er i vodu promiješati i na laganoj vatri pustiti da se pretvori u karamel. Ja sam ovaj puta radila sa termometrom za hranu jer u receptu piše da karamela mora do?i do 204 stupnja prije nego se

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

dodaje slatko vrhnje. Taj proces će trajati cca 15-20 minuta, tu i tamo promiješati. Kad dostigne 204 stupnja dodati slatko vrhnje polako i nastaviti miješati na laganoj vatri. Brašno pomiješati sa 20 ml vode te staviti u smjesu i nastaviti kuhati.

Miješati cca 2-3 minute dok ne postane kremasto te prelijati preko nasjeckane bijele čokolade. U međuvremenu pustiti želatinu da nabubri sa 6 žlica hladne vode.

Kad se bijela čokolada otopila dodati i želatinu i miješati dok se sve ne spoji.

Izabrati neku posudu koja vam je prikladna za prelijevanje (vrh ili nešto slično) te procijediti cijelu kremu da se izbjegnu bilo kakve grudice.

Pustiti preljev da se ohladi na sobnoj temperaturi cca 30 minuta prije prelijevanja po torti.

Prije nego prelijete tortu budite sigurni da je dovoljno vrta i da je karamel krema još malo topla da vam bude lakše te maknuti kalup. Još jednom promiješati i preliti karamel preljev po torti počešći od sredite. Ako želite vidjeti kako je video izgledao kod mene svratite [na ovaj link na Instagramu](#).



justcakegirl

98 likes

3d

justcakegirl #caramel #glaze for the #annapolyviou #carrot #cake #recreation for my #birthday #cake #video #foodporn #justcakegirl #masterchefau #praline

mrandsrmpmiami @cristenepaez ×  
@stephanie\_askari @nataliesabin

stephanie\_askari @mrandsrmpmiami ×  
definitely good porn! Now I want something sweet!

justcakegirl @mrandsrmpmiami ×

cupava\_mala @justcakegirl #foodporn ×  
all the way! 🍷🍷

see.taste.do 🍷🍷 ×



Add a comment...





Preljev se relativno brzo hladi pa ve? za 15-20 minuta mo?ete maknuti papir za pe?enje i krenuti u ukra?avanje.

Ja sam za ukra?avanje koristila bademe, malo krem sira, komadi?e bijele ?okolade, pistacije i par trakica mrkve. Tu stvarno mo?ete raditi ?to po?elite i ?to vam se svi?a. Staviti u hladnjak do poslu?ivanja.







Moram priznati da sam kod presjeka skakala od sreća jer je ispalo to?no tako kako sam zamislila :)



Nadam se da ?ete se odlu?iti probati. Iako možda izgleda komplicirano, ja sam se iznenadila koliko je zapravo jednostavno. :)

Za sva pitanja i neoumice oko recepta stojim na raspolaganju u komentarima, Facebook stranici ili email: [justcakegirl@gmail.com](mailto:justcakegirl@gmail.com) :)