

## **Dolcela u mojoj kuhinji: Torta od jagoda, badema i vanilije**

Par posebnih sastojaka i jedan poseban rožendan zaslužni su za ovu divotu od torte. Savršeno lagana, sa svježim voćem pravo je osvježanje za svaki stol pogotovo nakon obilnog nedeljnog ručka (ili bilo kojeg drugog dana).

Ova krema od vanilije moj je apsolutni favorit, a i puno ljudi koji su je probali su se složili sa mnom. Dolcela Bourbon Vanilija premium puding je zaslužan za kremu, kao i Dolcela tekući biljni šlag 5+.

Za cijelu tortu trebalo mi je cca 4 sata J znači ne dijeli vas puno od savršenog deserta! Saznajte kako u nastavku J

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Sastojci:

Biskvit:

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

6 jaja

300 g šećera

Vrećica i pola [Dolceta vanilin šećera](#)

300 g brašna

Vrećica i pola [Dolceta praška za pecivo](#)

Krema:

1 prašak za puding [Dolceta Premiun Bourbon vanilija](#)

500 ml mlijeka

3 žlice šećera

250 ml [Dolceta tekući biljni šlag 5+](#)

50 g mljevenih badema

1 [Dolceta Instant želatina](#)

Ukras i punjenje:

500 g jagoda

Bijela čokolada



### Priprema biskvita:

Dva jaja umutiti sa 100 g šećera i pola vrećice Dolcela vanilin šećera u pjenastu smjesu. Ručnom mješalicom umiješati 100 g brašna sa pola vrećice Dolcela praška za pecivo i staviti na pečenje u pećnicu na 180 stupnjeva cca 15 minuta. Provjeriti žažkalicom da li je pečeno te potpuno ohladiti. Ponoviti 3 puta da se dobe 3 biskvita. Koristila sam kalup promjera 20 cm pa je torta bila lijepa visoka. Od iste količine možete napraviti tortu promjera 26 cm ali neće biti toliko visoka kao moja.



Priprema kreme:

Prvo skuhaite puding po uputama na vrešici. Puding prelijati u široku posudu pa prekriti prozirnom folijom da se ne napravi korica. Stavite u hladnjak da se ohladi. Razlog zašto staviti u široku posudu je da će se brže ohladiti za daljnje postupke.

Kad se puding ohladio, izmiksati ga i polako dodavati Dolcela biljno vrhnje za šlag 5+ kao i Dolcela instant želatinu. Nastaviti miksati dok ne postane vrsta krema (cca 3 minute). Špatulom dodati mljevene bademe i dobro umiješati u kremu.

Kreme je dosta za punjenje i premaz.



### Sastavljanje torte:

Na podlogu za posluživanje staviti prvi biskvit i okolo zategnuti obru? za torte. Premazati prvi biskvit sa 3 žlice kreme pa poslagati jagode. Nastaviti tako dok ne potrošite sav materijal ( biskvit, krema, jagode...). Tortu kratko staviti u hladnjak a slobodno vrijeme koristiti za pranje su?a.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Premazati ostatak kreme oko torte ali ostaviti cca 4-5 žlica za ukrašavanje rubova. Ukrašavanja je po želji ali ja sam prošarala cijelu tortu bijelom čokoladom, umjela par jagoda u bijelu čokoladu i postavila ih na tortu.

Tortu bi bilo dobro malo ohladiti prije nego se reže, pogotovo da se okusi spoje.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

