

Jedna svadbena + tutorial za tortu na kat :)

Jedna mala svadba, dvoje zaljubljenih i predivna torta. Moj zadatak je bio naravno predivna torta. Dobila sam sliku po kojoj sam trebala napraviti tortu, iako je bila u pink boji mlada je zaželjela da ipak bude u ljubičastoj. I ja sam se itekako zabavila radeći ovu tortu, od planiranja do same izvedbe :)

Torta je spoj dvije tortice i je recepte u navesti niže a i plan izrade, iako nemam puno slika. Kad imam ovakav projekat pred sobom ne volim puno naslikavati jer onda gubim koncentraciju :) Ali su tu zato završne slike :)



Donja torta je Milka torta i radim ju kao mix dva recepta sa Coolinarike. Oba recepta su vlasništvo Bojane Boj?i i ovdje je [link na kremu](#) i [link na biskvit](#).

Za tortu 26 cm:

Biskvit:

4 jaja

200 g šećera

70 g maslaca

70 g čokolade

60 ml mlijeka

60 ml vruće vode

200 g oštrog brašna

40 g gorkog kakaa

2 žličice praška za pecivo

Priprema biskvita:

Dok se krema hladi radimo biskvit

: žumanjca umutiti pjenasto sa šećerom, umiješati istopljeni maslac sa čokoladom, dodati mlijeko i kipuću vodu. Umiješati preostale sastojke i snijeg od bjelanjaca. Kalup za tortu od 26 cm obložiti papirom za pečenje, uliti smjesu. Peći na 175°C, napraviti test čačalicom.

Ohlaeni biskvit prerezati na 3 kore. Oko kore staviti kalup i filati biskvite te ostaviti da prenoći u

hladjaku da se stisne.

Krema:

500 ml vrhnja za kuhanje

500 ml mlijeka

300 g milka noissete

100 g kaka

100 g šeera

200 g gustina

50 g maslaca + po želji ep ruma

500 ml vrhnja za šlag

1 paketi? želatine

Priprema Kreme:

Od mlijeka izdvojiti 300 ml, ostatak ugrijati zajedno sa vrhnjem,okoladom i slatkim kakaom. Miješati dok se sve ne istopi, zatim zakuhati kremu sa škrobnim brašnom i šeerom koje smo razmutili u mlijeku. U vruu kremu umiješati maslac i rum (po želji). Prebaciti kremu u drugu posudu, prekriti površinu kreme prozirnom folijom i lagano rukom pritisnuti te dobro ohladiti.

Istu?i vrhnje u šlag, mikserom razraditi samu kremu i lagano umiješati

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

vrhnje u nju. Pripremljenu želatinu otopiti i umiksati u kremi.



Manja tortica je Mousse torta od jagoda. Biskvit je ra?en po receptu Marthe Stewart i mo?ete ga na?i na [ovom linku](#). Ja ?u dolje staviti prijevod na hrvatski i napisati mjere u gramima i ml. Mousse od jagode ra?en je po receptu [Jasenske sa bloga Sweet corner](#) i njene torte [Limunkasta malinolina](#) iz koje sam ja samo iskoristila recept za mousse od malina koje sam zamijenila jagodama. To?ni sastojci su navedeni dolje:

Za tortu 20 cm:

Biskvit:

113 g dobro omekšalog maslaca

166 g brašna

200 g še?era

1 žli?ica ekstrakta vanilije

2 ve?a jaja

1 žli?ica praška za pecivo

prstohvat soli

125 ml mlijeka

Zagrjati pe?nicu na 160 stupnjeva. Pripremiti kalup od 20 cm tako da na dno stavite papir za pe?enje. Miksati maslac i še?er dok ne postane kremasto, tj. kad se še?er ne otopi. Trebat ?e sigurno 8-10 minuta miksanja da postane lijepa prozra?na smjesa. Dodati ekstrakt vanilije i nastaviti miksat. Dodavati jaja, jedno po jedno miksaju?i bez prestanka. Prosijati brašno sa

praškom za pecivo i soli 3 puta (ja sam jednom). Dodavati u smjesu naizmjenice, počevši sa brašnom i završivši sa brašnom.

Peći dok površina ne pozlatni, tj. kad u centar stavite čačalicu i ona izađe čista. Cca 45-50 minuta.

Moram reći da mi je ovaj biskvit zakon. Priprema je lagana, a rezultat odličan. U Marthinom receptu piše a se čak može čuvati par dana u hladnjaku (zamotana u plastičnu foliju) te da je idealna za svadbene torte jer dugo bude sočna.

Mousse od jagoda:

300 g jagoda

1 vrećica želatine

4 bjelanjka

250 ml vrhnja za šlag

1 vanilin šećer

1 šlagfix

100 g šećera

Jagode koje ste oprali i osušili i 50 g šećera izmiksajte štapnim mikserom ili multipraktikom, pa procijedite od suvisnih kostica.

Želatinu promiješajte sa 3 žlice dobivenog pirea i ostavite da stoji 10 tak minuta.

Vrhnje za šlag ?vrsto istucite s vanilin še?erom i šlag fixom.

Bjelanjke istucite na pari (na skroz laganoj vatri) i dodajte preostalih 50 g še?era, i miksajte ih par minuta na pari, maknite sa pare i miksajte još par minuta.

Trebaju izgledati sli?no kako izgleda pavlova kad ide na pe?enje, svilenkasto i ?vrsto. Smjesu sa želatinom takodjer otopite na pari ili u posudici na vatri i dodajte ostalom pireu od malina, dobro promiješajte. Dodajte pire sa želatinom u istu?eni šlag, promiješajte kuha?om i malo po malo dodavajte snijeg od bjelanjaka i sve lagano promiješajte drvenom kuha?om.

Prerezati hladan biskvit na 3 dijela, oko prvog bikvita staviti obru? od kalupa te fialti sa moussom i ostalim biskvitima. Ostaviti preko no?i u hladnjaku da se stisne.

Just Cake The Cupcake

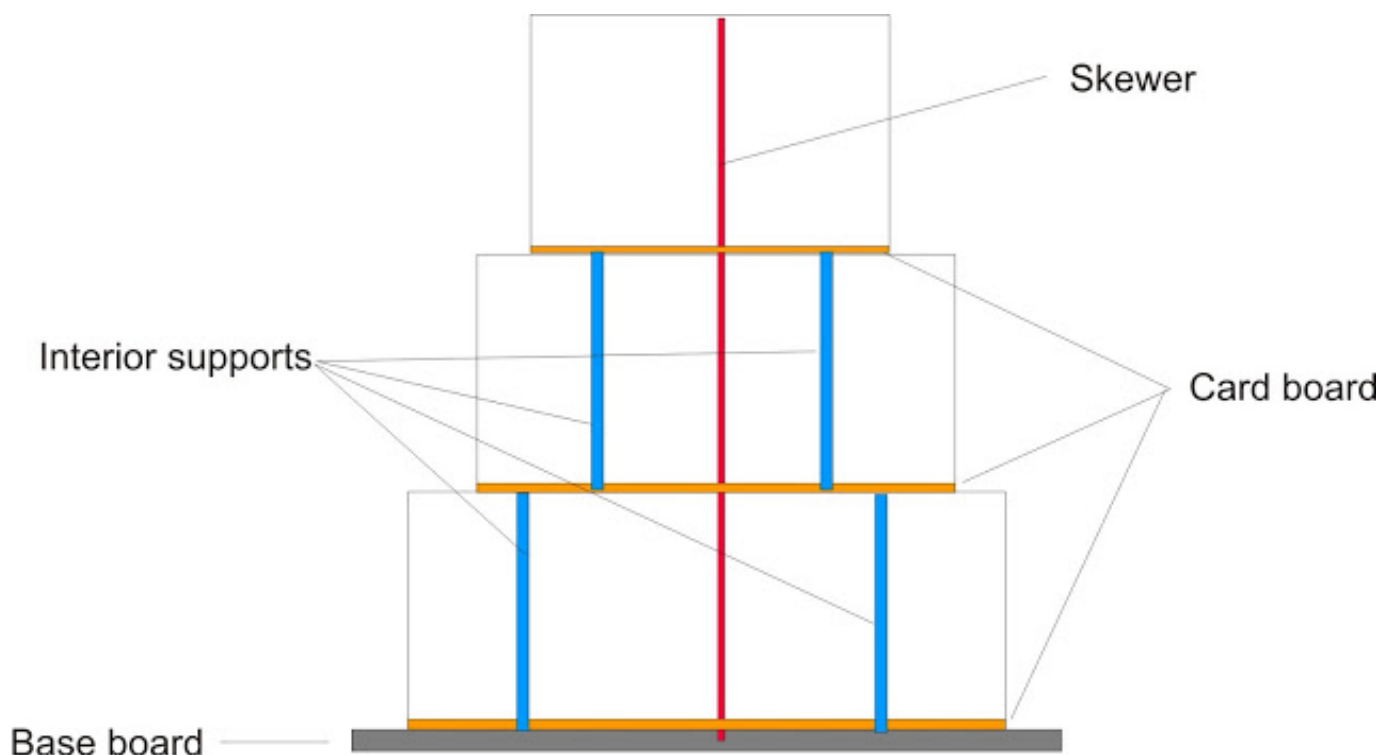
Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Kad smo kod ukrašavanja tu ima dosta komponenta. Kad su torte prenošile u hladnjaku i stisle se vrijeme je da se stave jedna na drugu. Da bude stabilnije u donju tortu stavljaju se "slamice" za koktele. One učvršćuju cijelu konstrukciju da gornja torta ne bi donju pritislula i da se ne raspadne.

Slika dolje je za veće torte i rađana je sa drvenim štapićima koje drže cijelu konstrukciju i tu je samo da dobite sliku kako treba izgledati. Ja sam na donjoj torti izmjerila kružnicu od 20 cm kolika je veličina gornje torte i postavila 6 cijevčica u kružnicu, i još 4 u unutarnji krug te jednu u sam centar torte. Volim uvijek više stavljati pa da budem sigurna. Nakon toga stavlja se gornja torta na donju i počinje ukrašavanje.



Tier cake construct

[Izvor](#)

Gornju tortu sam odlučila ukrasiti ogradicom od bijele čokolade. Video kako izraditi ogradicu možete pogledati na [ovom linku](#). Nikolina sve lijepo objasni pa neću ništa posebno pisati osim da sam duplala ogradicu. Na slici iznad se vidi da ogradica nije pokrila cijelu tortu pa su se vidjeli krema i biskvit. Zato sam sve zajedno ponovila pa sam za ovu ogradicu potrošila 400 g bijele čokolade.

Donja torta ukrašena je u stilu "ombre rose swirl". Sama krema je 400 g krem sira + 400 ml vrhnja za šlag. Radila sam "ombre" znači postupno sam bojala kremu da postigne nijansiranje ljubičaste

boje. Malo sam se namu?ila sa dobivanjem boje kad nisam mogla nabaviti ljubi?astu boju u gelu tako da sam miješala malo po malo Americolor "[Super red](#)" i "[Navy blue](#)". I mogu re?i da mi se rezultat jako svi?a jer je ispala baš lijepa pastelna boja. Tortu sam pripremila za kremu tako da sam ju prije stavljanja manje torte cijelu premazala sa jako tankim slojem buttercrema. ?isto da maknem sve mrvice od torte i kreme. I malo je odstajala u hladnjaku.

Kako napraviti rose swirl možete pogledati u ovom videu:

Ja sam po?ela od gore te sam postepeno bojala u tamnije. Cura u videu koristi buttercream - krema od maslaca i še?era koju ja izbjegavam! Ja sam koristila zato sir i vrhnje za šlag iako mi nije baš ispalo ?vrsto kakao sam mislila da bude. Ali ipak, ružice se lijepo vide. Koristila sam Wilton 1M nastavak.

Za kraj sam na vrhu manje tortice napravila "zvjezdice" 1M nastavkom sa najtamnijom bojom frostinga.

Na sve to sam dodala i mašnu od fondana koju sam radila dan prije da se osuši na zraku i da može nesmetano stajati na torti. Kako napraviti mašnu možete vidjeti u jednom od mojih [prethodnih tutoriala](#).

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>





Nadam se da će vam ovaj tutorial pomoći da se odvažite sami napraviti tortu na kat, iako može nekome tko nije nikad raditi torte izgledati zastrašujuće sve je u dobroj organizaciji i planiraju vremena. Biskvit možete peći dan ranije, isto tako i složiti kreme, naravno možete torte posložiti i

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

pustiti ih da odmaraju kroz noć u hladnjaku. Drugo jutro samo riješite ukrašavanje koje je meni za ovu tortu trajalo cca 2 sata (samo ono završno).

Ukoliko imate dodatnih pitanja možete mi se javiti na email tkoprek@gmail.com ili postaviti pitanje u komentaru.

I podsjećam vas na nagradnu igru koja traje sutra do 15:00 sati i možete osvojiti [Electrolux mikser](#) :)

Ugodan vikend svima!

Justcakegirl