

Mjesec torti: Dvije blizanke

Maja sa bloga [Unique Hrebina](#) kojeg pratim od samog početka napisala je divan uvod pa eto, da ja ne duljim pročitajte što ona ima za reći :)

"Sasvim slučajno pitala sam Tihanu za mjesec torti a ona me odmah upitala da li bi htjela sudjelovati.... Mislim, pa tak nekaj se ne odbija...

Biti gost dragoj mi Tihani zaista je čast i privilegija pa sam mozgala, mozgala i na kraju ove dvije tortice smozgala.

Pitate se zašto dvije?

Odgovor je vrlo jednostavan...

Nakon mozganja i smišljanja okvirnog recepta krenula sam sa najdražom kolegicom sa posla na Dolac po jagode.

Tada sam saznala da nije ljubitelj jagoda i čokolade ali je se dojmio tiramisu sa jagodama pa nisam imala izbora nego napraviti dvije malene tortice...

Jedna za Mariju, a jedna za nas.

Pitate se zašto i za Mariju. E pa zato što je zavrijedila i mnogo mnogo više od tortice zbog toga što je jednim malenim čupavim štencem uveselila moje roditelje i sestru.

Sada kada znate pozadinu priče ove dvije tortice krenimo na recept."



Napomena**

Ovdje je rije? o torti od vanilije i ?okolade i razlika u sastojcima i pripremi je vrlo malena no ipak sam napisala sve sastojke i postupke za obje torte (iako su skoro pa identi?ni) kako bi Vama olakšala ako se odlu?ite probati tortice :)

Bjondina

Biskvit:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

2 jaja (odvojiti bjelanjke od žumanjaka)

5 žlica šećera

7 žlica glatkog brašna

1 čajna žličica praška za pecivo

1 dl mlijeka

50 ml ulja

1 žlica ekstrakta od vanilije

Prstohvat soli

Postupak:

Bjelanjke sa soli izmiksajte u vrstu snijeg.

Sve ostale sastojke pomiješajte i dobro izmiksajte pa rukom u smjesu preklopite snijeg od bjelanjaka.

Pecite u kalupu promjera 16 cm na 160°C cca 40 minuta. Pecite na način da kalup omotate mokrom krpom kako bi se biskvit lijepo ravnomjerno ispekao i ne bi se desilo da stranice izgore a sredina ostane sirova.

Vrijeme pečenja je okvirno i ovisi o pećnici pa provjeravajte pažljivo i kada iz biskvita izađe ist, tada je gotovo.

Biskvit ostavite sa strane da se ohladi a zatim ga prerežite na pola.

Žele od jagoda:

250 g narezanih jagoda

100 g šećera

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

100 ml vode

1 želatina u prahu

Priprema:

Pripremite zdjelicu istog ili manjeg promjera od promjera biskvita i obložite ju prozirnom folijom.

Še?er stavite u tavicu na laganu vatru sve dok se ne karamelizira. Kada se sav še?er otopi i dobije lijepu zlatnu boju dodajte jagode i pirjajte nekoliko minuta. Dodajte vodu i kuhajte sve dok se sva karamela ne otopi.

Želatinu pripremite prema uputi na pakiranju i lagano umiješajte u vru?e jagode paze?i da se previše ne zapjeni.

Izlijte u pripremljenu zdjelicu i ostavite da se malo ohladi na sobnoj temperaturi a tada stavite u zamrziva?.

Krema:

250 g mascarpone sira (sobne temperature)

200 ml slatkog vrhnja za šlag

80 g še?era u prahu

1 žlica ruma

1 žli?ica ekstrakta od vanilije

Nekoliko kapi limuna

Izradite šlag od slatkog vrhnja.

Mascarpone sir izmiksajte sa šećerom, rumom i ekstraktom vanilije.

Spojite mascarpone sa šlagom tako da rukom povežete dvije smjese. Na kraju dodajte par kapi limuna i promiješajte (nemojte pretjerati kako ne bi dobili sir!!!).

Ganache od bijele čokolade:

50 g bijele čokolade

40 g slatkog vrhnja za šlag

Malo prehrambene boje u prahu po želji

Čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće i zalijte vrhnjem. Stavite u mikrovalnu na 30 sec, izvadite promiješajte i ukoliko se sva čokolada nije otopila stavite na još 15 sec.

Dodajte malo boje u prahu i ostavite da se malo ohladi.

Premaz za biskvite:

100 ml vode

1 žlica šećera

1 žlica ruma

Šećer i vodu dovedite do vrenja i kuhajte sve dok se sav šećer ne otopi. Dodajte rum.

Slaganje torte:

Na tanjur za serviranje stavite donju polovicu biskvita i premažite ga polovicom pripremljenog premaza. Sada slijedi 1/3 kreme na koju stavite žele od jagoda, još jedan sloj kreme i zadnji biskvit koji također sa obje strane obilno premažite premazom za biskvite. Ostatkom kreme premažite cijelu tortu.

Ostavite u hladnjaku 30 minuta a zatim preko vrha prelijte pripremljeni ganache od bijele čokolade. Pustite da se lagano prelije po stranicama torte a zatim zagladite špatulom kako bi dobili "ombre" efekt. Dodatno možete proči stranice nazubljenom špatlom kako bi dobili ove horizontalne linije.

Ukrasite po želji.

S obzirom da je ova torta poklon dami koja je vrlo vesela, sretna i obožava cvijeće i torta je ukrašena u tom veselom duhu.



Jagodo dobra tortica

Biskvit:

2 jaja (odvojiti bjelanjke od žumanjaka)

5 žlica šećera

7 žlica glatkog brašna

1 čajna žličica praška za pecivo

130 ml mlijeka

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

70 ml ulja

1 žlica kakaa

Prstohvat soli

Postupak:

Bjelanjke sa soli izmiksajte u ?vrsti snijeg.

Sve ostale sastojke pomiješajte i dobro izmiksajte pa rukom u smjesu preklopite snijeg od bjelanjaka.

Pecite u kalupu promjera 16 cm na 160°C cca 40 minuta.
Pecite na na?in da kalup omotate mokrom krpom kako bi se biskvit lijepo ravnomjerno ispekao i ne bi se desilo da stranice izgore a sredina ostane sirova.

Vrijeme pe?enja je okvirno i ovisi o pe?nici pa provjeravajte ra?nji?em i kada iz biskvita iza?e ?ist, tada je gotovo.

Biskvit ostavite sa strane da se ohladi a zatim ga prerežite na pola.

Žele od jagoda:

250 g narezanih jagoda

100 g še?era

100 ml vode

1 želatina u prahu

Priprema:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Pripremite zdjelicu istog ili manjeg promjera od promjera biskvita i obložite ju prozirnrom folijom.

Še?er stavite u tavicu na laganu vatru sve dok se ne karamelizira. Kada se sav še?er otopi i dobije lijepu zlatnu boju dodajte jagode i pirjajte nekoliko minuta. Dodajte vodu i kuhajte sve dok se sva karamela ne otopi.

Želatinu pripremite prema uputi na pakiranju i lagano umiješajte u vru?e jagode paze?i da se previše ne zapjeni.

Izlijte u pripremljenu zdjelicu i ostavite da se malo ohladi na sobnoj temperaturi a tada stavite u zamrziva?.

Krema:

250 g mascarpone sira (sobne temperature)

200 ml slatkog vrhnja za šlag

40 g še?era u prahu

1 žlica ruma

50 g ?okolade + 1 žlica mlijeka (otopite u mikrovalnoj)

Izradite šlag od slatkog vrhnja.

Mascarpone sir izmiksajte sa še?erom, rumom i otopljenom ?okoladom.

Spojite mascarpone sa šlagom tako da rukom povežete dvije smjese.

Ganache od čokolade:

50 g čokolade

55 g slatkog vrhnja za šlag

Čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće i zalijte vrhnjem. Stavite u mikrovalnu na 30 sec, izvadite, promiješajte i ukoliko se sva čokolada nije otopila stavite na još 15 sec.

Dodajte malo boje u prahu i ostavite da se malo ohladi.

Premaz za biskvite:

100 ml vode

1 žlica šećera

1 žlica ruma

Šećer i vodu dovedite do vrenja i kuhajte sve dok se sav šećer ne otopi. Dodajte rum.

Slaganje torte:

Na tanjur za serviranje stavite donju polovicu biskvita i premažite ga polovicom pripremljenog premaza. Sada slijedi 1/3 kreme na koju stavite žele od jagoda, još jedan sloj kreme i zadnji biskvit koji također sa obje strane obilno premažite premazom za biskvite. Ostatkom kreme premažite cijelu tortu.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Ostavite u hladnjaku 30 minuta a zatim preko vrha prelijte pripremljeni ganache ?okolade. Pustite da se lagano prelije po stranicama torte.

Ukrasite po želji.



Na slici iznad možete vidjeti simpatičnu Maju koja osim za svoj blog piše i za [Vešernji list](#), radi odličnu domaću tjesteninu i vrlo je kreativna. Sve te stvari možete pronaći [kod nje na blogu](#) i na [Facebook stranici bloga](#).

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
