

Mini tortica sa karameliziranim jagodama

Ovo nije trebala biti tortica sa karameliziranim jagodama. Trebala je biti sa tekućom karamelom i kremastim ganachem. Zato je ovo post o tome kako ponekad stvari ne ispadnu kako smo ih zamislili te se u tom trenutku moramo snaći najbolje sa onim što imamo.

U trenutku kad ovo pišem na drugom tabu mi se vrti Masterchef Australija, epizoda u kojem gostuje [Anna Polyviou](#) sa divnom [torticom od mrkve](#), naboljim desertom 2014 godine u Australiji.

Cijeli Masterchef Australija bio je inspiracija za ovu torticu koju sam radila. I puno stavri je išlo po planu kao npr. [ganache kojeg sam radila po svojem receptu](#) gdje miješam mlijeku i bijelu čokoladu. Čokoladna baza je također ispala genijalno ali ono što me najviše veselilo bila je karamela koja mi nije uspjela u dva pokušaja.

Radila sam suhu karamelu gdje se pusti šećer bez ikakve tekućine da karamelizira te se prelije sa slatkim vrhnjem. To je ispalo koliko toliko dobro ali jako mala količina jer mi je vaga postavljena na lbs umjesto na grame. Također, bila je nekako puna sitnih grudica te ju nisam željela upotrijebiti.

Pa sam odlučila probati mokru metodu karamele gdje se šećer topi sa vodom u koju se na kraju dodaje vrhnje i maslac. Tu sam preprano maknula šećer s vatre i karamela nije imala dobar okus i bila je jako svijetla. Tu sam odlučila odustati od karamele. Kanije u razgovoru sa Anjom sa bloga [Sweetheart Sweets](#) shvatila sam da sam napravila grešku u samom početku kad sam kupila krivo slatko vrhnje, ono sa 15% masnoće, a za savršeni karamel umak treba vam ona sa najmanje 35% masti.

O karameli ću još pisati, kad usavršim savršeni recept :) pošto mi se uskoro bliži rođendan već sad izmišljam ime bi se mogla poštiti. Da ne duljim, evo recepta :)



Ganache krema za 4 tortice:

200 g mlije?ne ?okoladde

200 g bijele ?okolade

400 ml slatkog vrhnja za šlag

?okoladu nasjeckati na sitno i pomiješati. Vrhnje zagrijati do to?ke vrenja i prelijati preko ?okolade. Pustiti malo da se ?okolada otopi te dobro promiješati da ne ostanu komadi ?okolade. Staviti u hladnjak na najmanje 4 sata ili peko no?i.



Bikvitne tortice (4 komada):

170 g maslaca

90 g kakaa

90 g brašna

pola žličice praška za pecivo

prstohvat soli

200 g šećera

3 jaja

200 g kiselog vrhnja

Za tortice sam koristila nove kalupe koji su promjera cca 12 cm i imaju udubljenje u koje će kasnije ići punjenje. Možete koristiti kalupe za muffine ili keramičke pekače. Ako koristite keramiku ili ovakve kakve ja imam treba ih dobro premazati maslacem i posipati kakaom (ja sam posipala brašno, pa su na kraju malo bile bijele izvana). Pećnicu zagrijati na 180 stupnjeva.

Maslac koji ste ostavili na sobnoj temperaturi miksati sa šećerom da omekša i dodati jedno po jedno jaje. Suhe sastojke pomiješati i posijati da se bolje spoje.

Mikser staviti na najmanju brzinu i naizmjenice dodavati suhe sastojke sa kiselim vrhnjem, pođnite i završite sa brašnom.

Bitno je da mikser bude na najmanjoj brzini i da se lagano pomiješa. Da lakše napunim kalupe stavila sam smjesu u vrećicu za ukrašavanje i napunila kalupe skoro do vrha.

Pecite ih cca 20-25 minuta, ovisno o veličini i napravite test đađkalicom da vidite da li su peđeni. Pustiti da se ohlade.



Priprema jagoda (500 g) :

Dan prije izrade tortica uzela sam par jagoda (za 4 tortice vam treba 8 jagoda) i umožila ih u bijelu čokoladu te posipala nasjeckanim pistacijama. One su ukras za tortice.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Ostatak jagoda nasjeckati i staviti u tavu na malo maslaca. Posipati sa 50 g šećera i prelijati sokom od pola limuna.

Na laganoj vatri miješati dok ne omekšaju i dobe divan karamelasti miris te maknuti sa vatre.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Slaganje tortice:

Kad imate spremne tortice i jagode, uzmite iz hladnjaka ganache i miksajte ga dok ne poprimi divnu kremastu teksturu te napunite vrećicu za ukrašavanje sa nastavkom po želji.

Ako ste radili u kalupima kao ja napunite rupu sa jagodama i stavite na tanjur za posluživanje. Ako ste radili u kalupima za muffine izrežite malu rupu te napunite muffine.

Ganache kremu istisnuti na vrh tortice, količina naravno po želji, te kao završni korak ukasite torticu jagodama u čokoladi, karameliziranim jagodama i pistacijama.



Just Cake The Cupcake

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





Nadam se da nisam previše pisala :) I nadam se da ?u uskoro usavršiti karamelu :)