



LETNÉ TORTY

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na letné torty budete potrebovať:

Cesto (na tri korpusy s priemerom 24 cm):
9 vajec, žĺtky a bielka zvlášť, 90 g slnečnicového oleja, 270 g krupicového cukru, 315 g polohrubej múky, 1 a ½ lyžičky sódy

Domáci vanilkový krém:
3 žĺtka, 1 vanilkový struk, 70 g krupicového cukru, 70 g hladkej múky, 300 ml plnotučného mlieka, 25 g masla, 250 g krém mascarpone

Na dozdobenie čučoriedkovej torty budete potrebovať:
500 g krému mascarpone, 200 ml šľahačkovej smotany, 50 g práškového cukru, 750 g čučoriedok, 200 g kvalitnej mliečnej čokolády, pusinky

Na dozdobenie jahodovej torty budete potrebovať:
500 g krému mascarpone, 200 ml šľahačkovej smotany, 50 g práškového cukru, 750 g jahôd, 200 g kvalitnej, min. 70% horkej čokolády, pusinky

A TAKTO NA TO:

Domáci vanilkový krém je časovo náročný kvôli chladnutiu. Preto ho pripravte ako prvý, prípadne deň vopred. Žĺtka, semienka z vanilkového struku a cukor vyšľahajte na svetlú penu. Zvlášť zmiešajte múku s mliekom a poriadne vymiešajte, aby neostali hrudky. Mlieko postupne pridávajte do žĺtkovej peny. Prelejte do hrnca a na miernom ohni zahrievajte, kým nevznikne hustý a lesklý puding. Zmes odstavte a pridajte maslo. Krém preložte do čistej nádoby, prikryte potravinovou fóliou a nechajte poriadne vychladnúť.

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Tortové formy s priemerom 24 cm vyložte maslom potretým papierom na pečenie. Bielka vyšľahajte spolu s cukrom na pevný sneh. Žĺtka šľahajte ručným šľahačom na nízkom stupni a postupne pridávajte olej, kým nevznikne hustá nadýchaná pena. Tú vlejte do vyšľahaných bielkov, cez sito preosejte múku so sódou a zľahka vareškou premiešajte. Cesto rovnomerne rozdeľte to troch foriem, vrch uhladte a pečte približne 30 minút. Upečený korpus ihneď vyťahnite z formy a nechajte vychladnúť na mriežke.

Vytiahnite vanilkový krém z chladničky a primiešajte mascarpone krém. Vanilkový krém rozdeľte na dve polovice. Striedavo nanášajte na korpusy a zasypávajte ovocím. Časť ovocia nechajte na dozdobenie. Zmiešaním mascarpone, cukru a šľahačky vytvorte krém na dozdobenie. Tortu natrite po celom obvode. Aby sa krém rozotieral jednoduchšie, potrite tortu polovicou z celej dávky, na 10 až 20 minút vložte do chladničky a potrite zvyškom krému. Čokoládu rozpustite vo vodnom kúpeli a polejte ňou vrch torty. Dozdobte ovocím a snehovými pusinkami.

