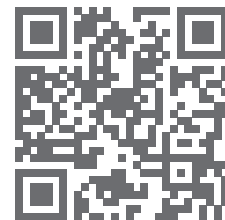


TORTA DULCE DE LECHE

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na prípravu torty Dulce de leche budete potrebovať:

80 g masla, 300 g hnedého cukru, 3 veľké vajcia, 165 g bieleho jogurtu, 2 veľké zrelé banány, 1 hrušku, 2 lyžičky vanilkového extraktu, 360 g hladkej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, ½ lyžičky jedlej sódy, ½ lyžičky soli

Na prípravu krému budete potrebovať:

230 g kryštálového cukru, 2 lyžice medu, 2 lyžice vody, 130 ml 33% smotany, ¾ lyžičky hrubej soli, 2 ½ lyžice masla, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu, 500 g mascarpone

Na prípravu polevy budete potrebovať:

150 g kryštálového cukru, 1,5 lyžičky kukuričného sirupu, 1,5 lyžice vody, 70 ml smotany, štipku hrubej soli

Na dozdobenie:

figy, hrozno

A TAKTO NA TO:

Najprv si pripravte karamelový krém s názvom Dulce de leche. Je to v podstate karamelizovaný cukor, zaliaty horúcou smotanou. Ja som sa aj v tomto prípade rozhodla pre slaný karamel, lebo je to jednoducho bomba. Krém nechajte vychladnúť, medzi tým si pripravte cesto. V jednej nádobe zahrejte smotanu, maslo a soľ, až kým sa maslo úplne nerozpustí. Smotana nemá vriieť. Odstráňte ju z tepla a pridajte vanilkový extrakt. Medzi tým nechajte v druhej nádobe skaramelizovať cukor, med a vodu. Keď cukor naberie jantárovú farbu, vlejte do neho zahriatu smotanu a metličkou rýchlo miešajte. Opäť platí, pri výrobe karamelu si dávajte pozor, je mimoriadne horúci!

Rúru predhrejte na 175 stupňov. Vo veľkej mise rozmixujte maslo s cukrom, kým sa neprepeja. Postupne pridávajte vajcia jedno po druhom, jogurt, na kašu rozmixované banány, hrušku a vanilkový extrakt.

V samostatnej mise premiešajte suché prísady. Múku, prášok do pečiva, jedlú sódu a soľ preosejte do veľkej misy s vajcami a vareškou miešajte. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti. Nalejte ho do dvoch, maslom vymastených foriem s priemerom 17 cm. V prípade, že nemáte dve formy, nevadí. Prvú polovicu upečte samostatne, druhú tiež. Cestu sa nič nestane. Pečte približne 50 minút. Po vytiahnutí, nechajte cesto ešte 10 minút postáť, potom ho vyberte z formy a nechajte vychladnúť na mriežke.

V samostatnej nádobe rozmixujte Dulce de leche s mascarpone. Vychladnuté cesto rozdeľte ostrým nožom na polovicu. Vzniknú štyri vrstvy. Postupne ukladajte jedno cesto na druhé, pričom každé z nich potrite karamelovým krémom. Nakoniec potrite celý obvod torty a nechajte v chladničke vychladnúť.

Teraz prichádza tá ťažšia časť. Pripravte si polevu. Bude si to vyžadovať trochu zručnosti, absolútne dodržanie receptu a dobrý odhad. Od teploty, ktorú má karamel dosiahnuť závisí hustota, farba a konzistencia. Jednoducho povedané, ak teplotu prešvihnete, karamel bude príliš žuvací. Tak poďme na to.

V hrnci roztopte cukor, kukuričný sirup a vodu. Chvilku to potrvá, kým sa voda odparí, ale buďte trpezliví. Ihneď keď karamel dosiahne teplotu 110 stupňov, zalejte ho smotanou. Opäť ho za stáleho miešania zahrievajte, pridajte soľ, čakajte kým nedosiahne teplotu 100 stupňov a odstavte. Prelejte cez sito, aby v poleve neostala ani jedna hrudka a nechajte chvíľu chladnúť. Tortu nechajte aspoň 15 minút pred nanášaním polevy v mrazničke. V prípade, že sa vám už nechce babrať s ďalším karamelom, pokojne použite ako polevu jednu štvrtinu s pôvodného krému Dulce de leche. Bude trochu redšia, ale na chuti jej to neuberie. Dozdobte sezónnym ovocím. Ja som použila figy a hrozno, ktoré sa k tejto Dulce de leche torte nesmierne hodili.

