



Snehová torta

Na prípravu snehovej torty budete potrebovať (korpus 20 cm):

340 g masla izbovej teploty, 300 g kryštálového cukru, 6 bielkov,
400 ml mlieka, 120 g kyslej smotany, 420 g hladkej múky,
8 g kypriaceho prášku, 4 g sódy bikarbóny, štipku soli

Na prípravu snehového krému budete potrebovať:

6 bielok (210 g), 400 g kryštálového cukru, 70 g vody, 250 g masla izbovej teploty

Všetky suroviny okrem bielok vyberte z chladničky večer pred pečením. Ako prvé upečte korpusy. Maslo zmixujte s cukrom a odložte bokom. Kyslú smotanu spolu s mliekom šľahajte a po jednom pridávajte bielka. Naďalej šľahajte a postupne pridávajte maslovú zmes, múku, kypriaci prášok, sódu bikarbónu a štipku soli. Cesto rozdeľte do troch tortových foriem s priemerom 20 cm a pečte pri teplote 170 stupňov 30 až 35 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť.

Tip: Maslové korpusy sa zvyknú piecť nerovnomerne, okraje a vrch korpusu je prepečený a tvrdý. Korpus vždy v strede vyrastie do kopčeka a je potrebné ho zrezávať. Máme však pre vás tip ako dosiahnuť krehučké, nespálené a predovšetkým zarovnané upečené cesto. Pás pevných papierových kuchynských utierok odmerajte tak, aby dokázal po obvodě obaliť celú tortovú formu. Namočte ho do studenej vody, vyžmýkajte a preložte aby mal výšku tortovej formy. Pás kuchynských utierok obalte v alobale a omotajte ním tortovú formu.

Pripravte snehový krém. Kryštálový cukor vsypte do hrnca a zalejte vodou. Bielka vyšľahajte. Cukor s vodou za občasného miešania na strednom ohni privedte k varu. Pomocou drôteného očka urobte skúšku (ja používam opačnú stranu metličky, ktorá má na svojom konci očko na zavesenie). Cukrový rozvar má požadovanú teplotu keď po fúknutí do očka vychádza reťazec bublín (ako bublifuk). Ak máte teplomer, cukrový rozvar musí dosiahnuť 120 stupňov. Ihneď ako dosiahne požadovanú teplotu vlievajte ho k vyšľahaným bielkam a neustále šľahajte, až kým bielka nevychladnú a nie sú pevné. Stierkou k nim pridajte do peny vyšľahané maslo a dobre zamiešajte, aby v kréme neostali celé kúsky masla. Krém zchladte. Ak si netrúfate na cukrový rozvar, snehový krém môžete vyšľahať nad parou za použitia rovnakého pomeru cukru a bielok bez vody.

Na podnos položte prvý korpus, naneste časť krému, položte druhý korpus a postup opakujte. Zvyšným krémom obalte celú tortu a ľubovoľne ju dozdobte. Torta je veľmi sýta, dokážete ju rozdeliť na 14 porcií.