



JERNEJ KITCHEN

NUTELLINA TORTA Z ROBIDAMI

Nutellina torta z robidami je odlična rojstnodnevna torta, ki jo lahko naredi vsak. Preprost recept za torto, ki bo navdušila otroke in odrasle.

ZA	1	TORTO (PREMER 20 CM ALI 12 KOSOV)
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
POČITEK:	5	UR
ČAS SKUPAJ:	350	MINUT

OSNOVNA KREMA

- 10 g želatine v prahu (ali 6 listov)
- 450 g sladke smetane
- 2 žlici sladkorja
- 210 g bele čokolade
- 450 g mascarpone sira
- 150 g Nutelle

ROBIDOVA MARMELADA

- 250 g robid (svežih ali zamrznjenih)
- 2 žlici sladkorja
- 1 žlica limoninega soka
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 1/2 žličke jedilnega škroba
- 60 ml vode

BISKVIT

- 310 g bele gladke moke tip 500
- 12 g pecilnega praška
- 1/4 žličke soli
- 5 jajc
- 280 g sladkorja

PRIPRAVA

Pečico segremo na 170°C ventilatorsko ali 180°C navadno. Pripravimo tri pekače premera 20 cm. Pekače dobro namastimo in pomokamo. Odvečno moko otresemo.

NASVET

V kolikor imamo samo en pekač premera 20 cm, potem biskvit pečemo trikrat.

PRIPRAVA KREME

Želatino damo v skodelico. Prelijemo s 40 ml vode in postavimo na stran za 5 minut. V kozico damo sladko smetano in sladkor. Postavimo na močan ogenj in počakamo, da zavre. Odstavimo z ognja in dodamo želatino. Z metlico premešamo, da se želatina stopi. V večjo skledo damo belo čokolado in prelijemo z vrelo sladko smetano. Postavimo na stran za 5 minut, nato premešamo z lopatko. Dodamo mascarpone in premešamo, da dobimo gladko zmes. Pokrijemo z živilsko folijo, da se živilska folija dotika kreme in postavimo v hladilnik za 4 - 6 ur, ali čez noč, oziroma dokler ni krema čvrsta in ima teksturo kremnega sira.

NASVET

V kolikor se nam s kremo zelo mudi, lahko postopek pospešimo, tako da jo nekajkrat premešamo, medtem ko je v hladilniku.

Poljubno uporabimo tudi želatino v listih. V tem primeru potrebujemo šest listov želatine. Te namočimo v hladni vodi. Dobro odcedimo pred uporabo.

MARMELADA

3 žličke vanilijeve paste

120 g mleka

120 g kisle smetane

115 g masla

ČOKOLADNA GLAZURA

150 g sladke smetane

120 g čokolade (35% - 45% kakava)

20 g masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

3x okrogel pekač premera 20 cm ali 1x 30 cm x 40 cm

skodelica

kozica

metlica

skleda

lopatka

cedilo

V kozico damo robide, sladkor, limonin sok, limonino lupinico, škrob in vodo. Dobro premešamo z lopatko. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre. Pri rahlem vretju kuhamo 10 minut, nato pretlačimo skozi cedilo v skledo. Skledo pokrijemo s prozorno živilsko folijo, da se dotika marmelade. Postavimo na stran, da se marmelada ohladi, nato postavimo v hladilnik do uporabe.

BISKVIT

V manjši skledi premešamo moko, pecilni prašek in sol. V večji skledi z električnim mešalnikom stepemo jajca, sladkor in vanilijevo pasto. Stepamo 5 - 8 minut na visoki hitrosti, da se mešanica potroji. V ločeni skledi premešamo mleko in kisko smetano. Izmenično med mešanjem v manjših količinah dodajamo mešanico suhih sestavin in kisle smetane. Mešamo le toliko, da nastane gladka zmes. S kuhinjsko lopatko vmešamo v biskvit stopljeno maslo. Biskvit vlijemo pripravljen pekač, oziroma pekače. Postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko in pečemo 22 - 25 minut pri 170°C ventilatorsko ali 180°C navadno. Pečen biskvit vzamemo iz pečice. Pustimo v modelu nekaj minut, nato prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladi.

NASVET

Vse tri okrogle pekače z biskvitom pečemo naenkrat. Dva pekača damo na sredino pečice, enega pa spodaj. Ko sta srednja biskvita pečena, ju vzamemo iz pečice, spodnji pekač pa prestavimo na sredino pečice. Pečemo še 3 minute, oziroma dokler biskvit ni pečen.

Če vrhovi torte niso ravni, to ni problem. Vrhove naravnost odrežemo z nožem za kruh.

KREMA

Kremo vzamemo iz hladilnika in jo razdelimo na pol. V polovico kreme vmešamo Nutello, v drugo polovico ohlajeno marmelado. Obe kremi ločeno stepemo z električnim mešalnikom. Mešamo 2 - 3 minute, da postaneta rahli in gladki.

SESTAVLJANJE TORTE

Biskvit prestavimo na manjšo rešetko. Poljubno premažemo z žlico sirupa ali likerja. Po biskvitu enakomerno razporedimo robidovo kremo. Pokrijemo z drugim biskvitom in čez namažemo Nutellino kremo. Pokrijemo še z zadnjim, tretjim biskvitom. Tega dobro pritisnemo ob kremo, da se plasti povežejo in da se krema razporedi. Z lopatko zaokrožimo ob torti, da se krema enakomerno razporedi ob robu, odvečno kremo odstranimo, da nastane enakomeren krog. Torto postavimo v hladilnik za 30 - 60 minut.

ČOKOLADNI OBLIV

V manjšo kozico damo sladko smetano. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da smetana zavre. V skodelico damo čokolado. Prelijemo jo z vrelo smetano. Pustimo 5 minut, nato dodamo maslo narezano na kocke in dobro premešamo z metlico, da nastane svetlikajoča čokolada. Torto vzamemo iz hladilnika in jo oblijemo s čokolado. Prestavimo na servirni pladenj in hranimo v hladilniku do serviranja. Poljubno

okrasimo s svežimi robidami. Trideset minut pred serviranjem postavimo torto iz hladilnika na sobno temperaturo.