



JERNEJ KITCHEN

MAMINA SADNA TORTA

Ta sadna torta je zelo preprosta in hitra za pripravo. Gre za družinski recept, ki ga obožujejo mali in veliki, za praznovanja ali vikend sladico.

ZA	28	CM PEKAČ (8 OSEB)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	85	MINUT

BISKVIT

10 g masla

2 jajci

65 g sladkorja

1/2 žličke vanilijeve paste

65 g gladke bele moke

1/4 žličke pecilnega praška

50 ml sadnega sirupa (npr. bezgov, vanilijev, breskov...)

SADNI NADEV

250 g jagod

150 g malin

100 g borovnic

50 g ribeza

8 marelic

PRELIV

1 vrečka preliva za torte

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

okrogel pekač premera 28 cm
skleda
električni mešalnik
cedilo

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečico in jo segrejemo na 180°C. Okrogel pekač za pite premera 28 cm dobro namastimo z maslom in pomokamo. Odvečno moko otresemo.

BISKVIT - MOKRE SESTAVINE

V skodelico damo maslo in ga stopimo. V večjo skledo damo jajci, sladkor in vanilijo ter pričnemo s stepanjem. Stepamo 5 minut z električnim mešalnikom, oziroma dokler se masa podvoji in postane svetle barve.

BISKVIT - SUHE SESTAVINE IN PEČENJE

V drugo skledo stresemo moko in pecilni prašek. Suhe sestavine presejemo v stepeno jajčno zmes ter jo z rahlimi krožnimi gibi z lopatko nežno vmešamo v mešanico. Dodamo stopljeno (ohlajeno) maslo ter ga rahlo vmšeamo v mešanico. Zmes za biskvit vlijemo v pripravljen pekač in pečemo 10 - 12 minut pri 180°C. Biskvit naj bo zlato-rjavo zapečen in mehek. Prestavimo iz pečice in pustimo, da se malo ohladi, približno 30 minut.

SADNI NADEV

Biskvit premažemo s sadnim sirupom, da se biskvit napije in postane bolj sočen. Sadje očistimo in ga poljubno narežemo. Razporedimo v eni plasti čez biskvit v poljubnem vzorcu.

PRELIV ZA TORTE

Za bolj sijoč videz in boljšo obstojnost torte (več dni), pripravimo še prozoren preliv za torte. Tega kupimo v trgovini in sledimo navodilom iz embalaže za pripravo. Enakomerno še toplega premažemo s čopičem čez sadno torto.

lopatka
čopič

POSTREŽEMO

Torto postavimo v hladilnik za 30 minut, nato razrežemo in postrežemo. Poljubno postrežemo sadno torto s stepeno sladko smetano.