



JERNEJ KITCHEN

SADNA TORTA Z JOGURTOM

Čudovita torta, ki ni samo lepa, vendar tudi čisto enostavna in dobra. Super za praznovanja, piknike ali sladico.

ZA	1	TORTO (18 CM)
PRIPRAVA:	40	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT

BISKVIT

25 g masla, stopljenega
4 jajca
125 g sladkorja
125 g gladke bele moke, tip 500
1/2 čajne žličke pecilnega praška

NEKTARINE

80 g sladkorja
1 čajna žlička svežega ingverja, narezanega
5 nektarin (ali drugo sezonsko sadje)
50 ml vode
1 žlica kvalitetnega ruma

JOGURTOVA KREMA

200 g sladke smetane
2 žlici sladkorja
125 g grškega jogurta
sladkor v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
električni mešalnik
skleda
metlica

BISKVIT

Pečico segrejemo na 190°C. Maslo stopimo. V kozico nalijemo vodo, jo pristavimo na zmeren ogenj ter počakamo da zavre. (bain marie) Nad kozico postavimo stekleno posodo, pazimo da se ta ne dotika vode. V stekleno skledo damo jajca in sladkor ter pričnemo s stepanjem. Stepamo 5 minut z električnim mešalnikom, oziroma dokler se masa ne podvoji in postane bele barve. V drugo skledo stresemo moko, pecilni prašek ter sol. Suho mešanico presejemo v stepeno jajčno zmes ter jo neprenehoma z rahlimi krožnimi gibi z lopatico nežno vmešamo v mešanico. Dodamo stopljeno, a ohlajeno maslo. Maso razdelimo na pol in vlijemo v pekača, ki smo ju predhodno namastili. Pečemo 20 minut pri 190°C.

NEKTARINE

Pečeno testo prestavimo na rešetke in počakamo, da se ohladi. Nektarine umijemo in narežemo na krhleje. Eno nektarino shranimo za dekoriranje torte, preostale pa uporabimo. Kozico pristavimo na zmeren ogenj. Vanjo damo sladkor, ingver in vodo. Pustimo 5-10 minut, da sladkor karamelizira in pridobi zlato - rjavo barvo, redno premešamo. Dodamo krhleje nektarin, žlico ruma ter pustimo 5 minut, zmanjšamo ogenj in občasno premešamo. Nektarine morajo ostati čvrste. Nadev odcedimo in shranimo tako sok, kot tudi nektarine.

JOGURTOVA KREMA

Sladko smetano in sladkor z mešalnikom stepemo v rahlo strukturo, smetane ne stepemo do trde stepene sladke smetane. Tretjino jogurta hitro premešamo s smetano, preostali del jogurta pa z rahlimi krožnimi gibi z lopatico nežno vmešamo v sladko smetano, tako da ostane krema rahla. Shranimo v hladilniku do nadaljne uporabe.

DEKORIRANJE TORTE

Oba biskvitna testa na spodnji strani premažemo s sokom, ki nam je ostal od nektarin. Nektarine enakomerno porazdelimo po premazanem biskvitu. Čez nektarine nežno porazdelimo jogurtovo kremo. Dve žlici prihranimo za vrh torte. Čez kremo položimo drugo biskvitno testo, z namazano stranjo navzdol. Vrh torte dekoriramo s preostalo jogurtovo kremo, sveže narezanimi krlji nektarine in sladkorjem v prahu. Postrežemo z žličko grškega jogurta. Hranimo lahko do 4 dni v hladilniku ali pa postrežemo takoj.