

Jagodna torta (domaÄa in sveÄ^{3/4}a)**JERNEJ KITCHEN**

JAGODNA TORTA (DOMAÄA IN SVEÄ^{3/4}A)

Jagodna torta je naravnost Äudovita. Mandljevo testo, jagodni mousse in sveÄ^{3/4}e jagode gradijo to domaÄo torto, ki je odliÄna za praznovanja in vikende.

- za
1
torto (premer 23 cm)
- priprava:
30
minut
- peÄenje:
20
minut
- Äas skupaj:
50
minut

Mandljevo testo - maslo in sladkor

Dva pekaÄa premera 23 cm dobro namastimo z maslom in rahlo pomokamo. OdveÄno moko otresemo iz pekaÄa. V kolikor nimamo dveh pekaÄev, lahko uporabimo samo enega in bomo mandljevo testo kasneje prerezali na pol. PeÄico segrejemo na 170 Â°C ali 160 Â°C (ventilatorska peÄica). ZmehÄano maslo damo v skledo kuhinjskega robota (ali uporabimo veÄjo skledo in roÄni elektriÄni meÄalnik). Maslo stepamo 2 - 3 minute, da postane kremasto in penasto. Dodamo sladkor in stepamo 5 minut na srednji hitrosti. MeÄanica mora postati gladka in homogena.

Mandljevo testo - preostale sestavine

V manjÄi skledi z vilico premeÄamo jajce, rumenjaki, sladko smetano, vanilijo in limonino lupinico. V loÄeni skledi z Ä^{1/4}lilico premeÄamo gladko belo moko in mlete mandlje. Dodamo Äip soli in pecilni praÄek. Med stepanjem stepenega masla in sladkorja izmenjaje dodajamo mokre sestavine (jajÄno meÄanico) ter suhe sestavine (meÄanico z moko), da dobimo gladko, penasto zmes. Pomembno je, da meÄanice ne stepamo predolgo, le toliko, da se sestavine poveÄejo in ni vidnih veÄjih sledi posameznih sestavin.

Mandljevo testo - peÄenje

Zmes za mandljevo testo razdelimo med dva tortna pekaÄa. S kuhinjsko lopatico zmes enakomerno razporedimo po pekaÄu. S pekaÄem potolÄemo ob kuhinjski pult, da se znebimo zraÄnih mehurÄkov in se masa enakomerno razporedi. Postavimo v ogreto peÄico in peÄemo 20 - 25 minut pri 170 Â°C (oziroma 160 Â°C ventilatorska peÄica). V kolikor mandljevo testo peÄemo v enem pekaÄu, Äas peÄenja podaljÄamo za 10 - 15 minut, oziroma dokler ni testo zlato-rjavo peÄeno. PeÄeno mandljevo testo vzamemo iz peÄice ter ga pustimo 10 minut na pultu v pekaÄu, da se rahlo ohladi. Nato ga

previdno prestavimo na rešetko, kjer naj se popolnoma ohladi. V kolikor smo spekli samo eno debeljšie testo, ga razpolovimo, ko je to ohlajeno.

Jagodni mousse - jagode

1/2 elatino (lističe) namočimo v hladni vodi. Postavimo na stran za 10 - 15 minut. Jagode razpolovimo, večje jagode narežemo na četrtine. Narezane jagode damo v večjo skledo. Dodamo sladkor in sveže iztisnjen limonin sok. Premešamo z žlico in postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se jagode rahlo macerirajo in izpustijo slastne, naravne sokove. Jagodno mešanico s paličnim mešalnikom spasiramo v gladek jagodni pire. Priporočljivo je, da jagodni pire precedimo skozi cedilo, da se znebimo morebitnih večjih kosov, tako bo jagodni mousse res gladek in zelo zelo kremast.

sestavljanje torte

Pripravimo si čist pekač za torte premera 23 cm in višine približno 5 cm. Robove pekača obložimo s papirjem za peko ali z acetatno folijo (prozorno folijo za torte). To naredimo zato, da jagode ki bodo ob robu na zunanji strani pekača ne bodo oksidirale in bodo ostale lepe, živo rdeče barve. Na dno pekača damo prvo mandljevo testo in ga enakomerno premašemo s polovico bezgovega sirupa. Jagode razpolovimo in jih po zunanjem robu v krogu razporedimo po mandljevi podlagi, tako da je prerezani del obrnjen navzven. Jagode dobro pritismo ob rob pekača in ob testo, da so tesno pozicionirane in bo izgled torte lepši.

Jagodni mousse

V ločeni skledi stepemo sladko smetano in sladkor v prahu, da dobimo vrsto stepeno smetano. 100g jagodnega pireja damo v manjšo kozico in ga segrejemo. Odstavimo z ognja in dodamo dobro odcejene lističe elatine. Z metlico dobro premešamo, da se elatina popolnoma raztopi. Zmes zdaj postopoma vlivamo nazaj k preostalemu jagodnemu pireju v skledi, pazimo, da neprenehoma mešamo z metlico, da se zmes poveže. V treh intervalih postopoma dodajamo jagodni pire (ta mora biti sobne temperature, sicer mousse ne bo uspel) v stepeno smetano. S kuhinjsko lopatico nežno in s krovnimi gibi jagodni pire vmešamo v stepeno smetano, čele ko je ta popolnoma vmešan, dodamo naslednjo porcijo jagodnega pireja. Pazimo, da mešamo nežno in rahlo. Jagodni mousse mora biti gladek in rahlo tekoč. Jagodni mousse vlijemo čez mandljevo podlago in razporejene jagode. Enakomerno razporedimo in pazimo, da pokrije vrh vseh jagod. Postavimo v hladilnik za 15 minut, da se mousse nekoliko strdi.

torto dokončamo in postrežemo

Torto vzamemo iz hladilnika in čez vrst mousse previdno položimo še drugo mandljevo testo. Rahlo pritismo ob mousse, da se testo in mousse povežeta. Testo premašemo s preostalim sirupom. Pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 4 - 6 ur ali čez noč. Preden torto postrežemo odstanimo vse folije in pekač za torte. Vrh torte posujemo s sladkorjem v prahu in okrasimo z mandlji ter svežimi jagodami. Poljubno lahko dodamo še španske vetrce za piko na i. Torto razrežemo in postrežemo čimprej. Hranimo v hladilniku do 2 dni (v modelu, pokrito z živilsko folijo).

mandljeva tortna podlaga

165 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

100 g sladkorja

1 jajce

1 rumenjaki

25 g sladke smetane

1/2 žličke vanilijeve esence ali semena sveže vanilije

1 čajna žlička bio limonine lupinice (sveže nastrgane)

135 g gladke bele moke, tip 500

40 g mletih mandljev (ali pistacij)

1 čajna žlička pecilnega praška

jagodni mousse

15 g $\frac{3}{4}$ elatine v listiÄ¼ih (10 listiÄ¼ev)

400 g sve $\frac{3}{4}$ ih jagod, oÄ¼iÄ¼enih, brez zelenja

100 g sladkorja

1 Ä¼ajna $\frac{3}{4}$ liÄ¼ka sve $\frac{3}{4}$ e iztisnjenega limoninega soka

400 g sladke smetane

40 g sladkorja v prahu

$\frac{1}{2}$ $\frac{3}{4}$ liÄ¼ke vanilijeve esence ali semena sve $\frac{3}{4}$ e vanilije

nadev

16 sve $\frac{3}{4}$ ih jagod, oÄ¼iÄ¼enih, brez zelenja

50 ml [Bezgov sirup](#)

Tools and equipment

dve pekaÄ¼a za torte premera 23 cm

kuhinjski robot ali elektriÄ¼ni meÄ¼alnik

skleda

kuhinjski no $\frac{3}{4}$

paliÄ¼ni meÄ¼alnik

papir za peko ali acetatna folija

metlica

kuhinjska lopatica

Oglas

© Copyrights 2025. All rights reserved. Designed by [jergojkitchen](#) team.