



JERNEJ KITCHEN

JAGODNA TORTA (DOMAČA IN SVEŽA)

Jagodna torta je naravnost čudovita. Mandljevo testo, jagodni mousse in sveže jagode gradijo to domačo torto, ki je odlična za praznovanja in vikende.

ZA	1	TORTO (PREMER 23 CM)
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

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 želatine v lističih (10 lističev)

400 g svežih jagod, očiščenih, brez zelenja

100 g sladkorja

1 čajna žlička sveže iztisnjenega limoninega soka

400 g sladke smetane

MANDLJEVO TESTO - MASLO IN SLADKOR

Dva pekača premera 23 cm dobro namastimo z maslom in rahlo pomokamo. Odvečno moko otresemo iz pekača. V kolikor nimamo dveh pekačev, lahko uporabimo samo enega in bomo mandljevo testo kasneje prerežali na pol. Pečico segrejemo na 170 °C ali 160 °C (ventilatorska pečica). Zmehčano maslo damo v skledo kuhinjskega robota (ali uporabimo večjo skledo in ročni električni mešalnik). Maslo stepamo 2 - 3 minute, da postane kremasto in penasto. Dodamo sladkor in stepamo 5 minut na srednji hitrosti. Mešanica mora postati gladka in homogena.

MANDLJEVO TESTO - PREOSTALE SESTAVINE

V manjši skledi z vilico premešamo jajce, rumenjaki, sladko smetano, vanilijo in limonino lupinico. V ločeni skledi z žlico premešamo gladko belo moko in mlete mandlje. Dodamo ščepec soli in pecilni prašek. Med stepanjem stepenega masla in sladkorja izmenjaje dodajamo mokre sestavine (jajčno mešanico) ter suhe sestavine (mešanico z moko), da dobimo gladko, penasto zmes. Pomembno je, da mešanice ne stepamo predolgo, le toliko, da se sestavine povežejo in ni vidnih večjih sledi posameznih sestavin.

MANDLJEVO TESTO - PEČENJE

Zmes za mandljevo testo razdelimo med dva tortna pekača. S kuhinjsko lopatico zmes enakomerno razporedimo po pekaču. S pekačem potolčemo ob kuhinjski pult, da se znebimo zračnih mehurčkov in se masa enakomerno razporedi. Postavimo v ogreto pečico in pečemo 20 - 25 minut pri 170 °C (oziroma 160 °C ventilatorska pečica). V kolikor mandljevo testo pečemo v enem pekaču, čas pečenja podaljšamo za 10 - 15 minut,

40 g sladkorja v prahu

1/2 žličke vanilijeve esence ali semena sveže vanilije

NADEV

16 svežih jagod, očiščenih, brez zelenja

50 ml [Bezgov sirup](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

dve pekača za torte premera 23 cm

kuhinjski robot ali električni mešalnik

skleda

kuhinjski nož

palični mešalnik

papir za peko ali acetatna folija

metlica

kuhinjska lopatica

zložimo dokler ni testo zlato-rjavo pečeno. Pečeno mandljevo testo vzamemo iz pečice ter ga pustimo 10 minut na pultu v pekaču, da se rahlo ohladi. Nato ga previdno prestavimo na rešetko, kjer naj se popolnoma ohladi. V kolikor smo spekli samo eno debeljšo testo, ga razpolovimo, ko je to ohlajeno.

JAGODNI MOUSSE - JAGODE

Želatino (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 premažemo 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 pritisnemo 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 čvrsto stepeno smetano. 100g jagodnega pireja damo v manjšo kozico in ga segrejemo. Odstavimo z ognja in dodamo dobro odcejene lističe želatine. Z metlico dobro premešamo, da se želatina 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 krožnimi gibi jagodni pire vmešamo v stepeno smetano, šele 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 čvrst mousse previdno položimo še drugo mandljevo testo. Rahlo pritisnemo ob mousse, da se testo in mousse povežeta. Testo premažemo 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).