

Tortas „Bitė“ (su skaičiais ir raidėmis)

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta desertus!

10 - 12 porcijos



Vidutinio sudėtingumo



iki 240 Min.



Sudėtis:

Biskvitui:

- 4 vnt. kiaušinių (M dydžio)
- 130 g cukraus
- 0,5 a.š. Dr. Oetker migdolų kvapioji medžiaga
- 3 v.š. vandens (karšto)
- 1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus (8g)
- 1 žiupsnelis druskos
- 75 g migdolų miltų
- 50 g Dr. Oetker kukurūzų krakmolo
- 1 v.š. kakavos miltelių
- 2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

Prancūziškam sviestiniam kremui:

- 4 vnt. kiaušinių (M dydžio, kambario temperatūros)
- 150 g cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 375 g sviesto (minkšto)
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilės kvapioji medžiaga (4x2ml)
- 75 g medaus

Kremui (tortui padengti):

- 250 g sviesto
- 250 g miltelinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilės kvapioji medžiaga (4x2ml)

Papuošimams:

- 100 g baltos spalvos cukraus masės
- Dr. Oetker geltonų maistinių dažų
- oranžinių maistinių dažų

Priemonės:

- kepimo forma su išimamu dugnu (ø 20 cm)
- kepimo popierius
- virtuvinės svarstyklės
- dubenėlis
- rankinis plakiklis su plakimo

1 Paruošimas:

Ruošdami biskvitą įkaitinkite orkaitę (kaitinimas iš viršaus ir apačios: 180 °C). Kepimo formos su išimamu dugnu apačią išklokite kepimo popieriumi. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Sumaišykite migdolų miltus, kukurūzų krakmolą, kakavos miltelius ir kepimo miltelius. Į kiaušinių trynius įmaišykite trečdalį cukraus, kvapiąją medžiagą bei vandenį ir plakite, kol masė suputos. Kiaušinių baltymus išplakite su likusiu cukrumi, vaniliniu cukrumi ir druska, iki susidarys standi masė, po truputį įmaišydami kiaušinių trynių masę. Į gautą masę po truputį įsijokite migdolų miltų mišinį ir išmaišykite. Supilkite tešlą į kepimo formą, išlyginkite paviršius ir kepkite maždaug 35 min. vidurinėje orkaitės zonoje. Išimkite iš orkaitės ir palikite visiškai atvėsti.

- 2 Prancūziškam sviestiniam kremui metaliniame dubenėlyje virš verdančio vandens garų pašildykite kiaušinius, cukrų ir druską, pastoviai maišydami plakimo šluotele, kol masės temperatūra pasieks 85 °C. Kai tik bus pasiekta reikiama temperatūra, iš karto nuimkite dubenėlį nuo puodo su verdančiu vandeniu ir rankiniu plakikliu su plakimo šluotelėmis plakite masę, kol temperatūra nukris iki maždaug 25 °C. Tai gali užtrukti apie 20 minučių. Tuo tarpu išplakite sviestą iki baltos ir glotnios konsistencijos. Tai užtruks apie 5 minutes. Tada į sviestą po truputį įmaišykite kiaušinių masę ir supilkite kvapiąją medžiagą bei medų.

- 3 Atsekite kepimo formą, kad išimtumėte biskvitą, ir nuimkite kepimo popierių. Porą kartų horizontaliai perpjaukite biskvitą, kad gautumėte 3 biskvitinius sluoksnius. Ant biskvito pagrindo užtepkite maždaug pusę sviestinio kremo. Tada ant viršaus uždėkite antrąjį biskvito sluoksnį ir užtepkite likusią sviestinio kremo dalį. Ant viršaus uždėkite paskutinį biskvito sluoksnį ir mažiausiai 1 valandai palikite tortą atvėsti.
- 4 Ruošdami torto paviršiaus padengimui skirtą kremą rankiniu plakikliu su plakimo šluotelėmis suplakite sviestą, miltelinį cukrų, druską ir kvapiąją medžiagą, kol gausis balta ir puri masė. Tai gali užtrukti keletą minučių. Kreму padenkite visą biskvitinio torto paviršių, kad uždengtų visus sluoksnius, ir vėl padėkite tortą į šalį atvėsti.
- 5 Gamindami korį savo nuožiūra nuspalvinkite cukraus masę geltona bei oranžine spalva ir iškočiokite 2 mm storio lakštus. Silikonine mentele išpjaukite šešiakampius ir pritvirtinkite prie biskvitinio torto šonų taip, kad susidarytų korio raštas. Įsmeikite bites ir patiekite tortą ant stalo.

šluotelėmis
silikoninė mentelė
plakimo šluotelė
termometras
peilis
torto mentelė
konditerinė mentelė
tešlos pjaustymo mentelė
kočėlas

Patarimai ir gudrybės

- Jei neturite iš nenuplikytų migdolų pagamintų miltų, galite naudoti tokį patį kiekį nesmulkintų migdolų ir sumalti juos smulkintuve. Jei neturite termometro sviestinio kremo temperatūrai pamatuoti, galite į kiaušinių masę įkišti medinį šaukštą ir į jį papūsti: jei susiformuoja į rožes panašus raštas, masės temperatūra yra apie 80 °C.