

Tortas „Dinozauras“

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta desertus!

12 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 180 Min.



Sudėtis:

Biskvitui:

4 vnt. kiaušinių (M dydžio)
130 g cukraus
0,5 a.š. Dr. Oetker vanilės kvapioji medžiaga (4x2ml)
3 v.š. vandens (karšto)
1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus
1 žiupsnelis druskos
75 g miltų (405 tipo)
30 g Dr. Oetker kukurūzų krakmolo
30 g 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)
75 g kakavos miltelių

Kremui (tortui padengti):

250 g sviesto
250 g miltelinio cukraus
1 žiupsnelis druskos
0,5 a.š. Dr. Oetker vanilės kvapioji medžiaga (4x2ml)
Dr. Oetker mėlynų maistinių dažų

Priemonės:

kepimo forma su išimamu dugnu (ø 26 cm)
kepimo popierius
virtuvinės svarstyklės
dubenėlis
rankinis plakiklis su plakimo šluotelėmis
silikoninė mentelė
plakimo šluotelė
termometras
peilis
torto mentelė
konditerinė mentelė

1 Paruošimas:

Ruošdami biskvitą įkaitinkite orkaitę (kaitinimas iš viršaus ir apačios: 180 °C). Kepimo formos su išimamu dugnu apačią išklorkite kepimo popieriumi. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Sumaišykite 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 miltų mišinį ir išmaišykite. Supilkite tešlą į kepimo formą, išlyginkite paviršių ir kepkite maždaug 25 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 tol, 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 kakavos miltelius.

- 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. Nudažykite savo nuožiūra mėlynais maistiniais dažais, o tada, naudodami konditerinę mentelę, kremu padenkite biskvitinio torto paviršių. Įsmeikite dinozaurų figūrėlę ir patiekite tortą ant stalo.

tešlos pjaustymo mentelė

Patarimai ir gudrybės

- 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. Biskvitinį pagrindą bus lengviau pjaustyti, jei jis prieš tai bent valandą pabus šaldytuve.