

Tortas „Flamingas“

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 vanilės kvapioji medžiaga (4x2ml)
3 v.š. vandens (karšto)
1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus (8g)
1 žiupsnelis druskos
75 g miltų (405 tipo)
50 g Dr. Oetker kukurūzų krakmolo
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)
400 g aviečių džemo

Kremui (tortui padengti):

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

Papuošimams:

150 g balto šokolado
rožinių maistinių dažų

Priemonės:

2 kepimo formos su išimamu dugnu (ø 16 cm)
kepimo popierius
virtuvinės svarstyklės
dubenėlis
rankinis plakiklis su plakimo šluotelėmis

1 Paruošimas:

Ruošdami biskvitą įkaitinkite orkaitę (kaitinimas iš viršaus ir apačios: 180 °C). Dviejų kepimo formų su išimamais dugnais apačias išklokite kepimo popieriumi. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Sumaišykite miltus, kukurūzų krakmolą 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. Padalinkite tešlą į dvi vienodas dalis ir supilkite į kepimo formas, išlyginkite paviršius ir kepkite maždaug 20 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 supilkite kvapiąją medžiagą. Galiausiai nuplaukite avietes ir nusausinkite jas rankšluosčiu. Sutrinkite 300 g aviečių ir pertrinkite masę per sietelį, taip pašalindami sėklytes. Sutrintas avietes po truputį įmaišykite į sviestinį kremą.

- 3 tsekite kepimo formas, kad išimtumėte biskvitus, ir nuimkite kepimo popierių. Kiekvieną biskvitą perpjaukite horizontaliai perpus, kad gautumėte 4 biskvitinius sluoksnius. Biskvito sluoksnius padenkite sviestiniu kremu ir likusiomis avietėmis. Ant biskvito pagrindo užtepkite maždaug trečdalį sviestinio kremo ir ant viršaus uždėkite keletą aviečių. Tada uždėkite antrąjį biskvito sluoksnį ir užtepkite antrąją sviestinio kremo dalį bei ant viršaus uždėkite aviečių. Tada ant viršaus uždėkite trečiąjį biskvito sluoksnį, ant kurio užtepkite likusią kremo dalį bei ant viršaus uždėkite likusias avietes. 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 rožiniais maistiniais dažais, o tada kremu padenkite visą biskvitinio torto paviršių, kad uždengtų visus sluoksnius, ir vėl padėkite tortą į šalį atvėsti. Likusią kremo dalį laikykite kambario temperatūroje.
- 5 Flamingo plunksnoms dubenėlyje virš verdančio vandens ištirpdykite baltą šokoladą. Tuo tarpu paruoškite kepimo skardą, išklodami ją kepimo popieriumi. Kai šokoladas ištirps, savo nuožiūra įlašinkite keletą lašų rožinių maistinių dažų. Tada maždaug 2/3 šokolado supilkite ant marmurinio paviršiaus ir naudodami konditerinį grandiklį paskleiskite šokolado masę, o tada vėl sugrandykite masę į vieną krūvą. Kartokite šiuos veiksmus, kol šokolado temperatūra atvės iki 26 °C. Tada sumaišykite su likusiu šiltu šokoladu, kol naujos masės temperatūra pasieks maždaug 28–30 °C. Šaukštu ant kepimo popieriaus užtepkite šokolado ir suformuokite flamingo plunksnas. Tada palikite sustingti.
- 6 Atsargiai nuimkite plunksnas nuo kepimo popieriaus ir įsmeikite į biskvitinį tortą. Nedidele konditerine mentele užtepkite ant plunksnų šiek tiek rožinio kremo ir taip pritvirtinkite jas prie torto šonų. Iškirpkite flamingo figūrėlę, įsmeikite į tortą ir patiekite ant stalo.

silikoninė mentelė
plakimo šluotelė
termometras
peilis
torto mentelė
konditerinė mentelė
tešlos pjaustymo mentelė
kepimo popieriumi padengta kepimo skarda
šaukštas

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.