

Tortas „Lama“

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta desertus.

8 porcijos



Vidutinio sudėtingumo



iki 240 Min.



Sudėtis:

Biskvitui:

- 4 vnt. kiaušinių (M dydžio)
- 130 g cukraus
- 0,5 a.š. citrinų kvapiosios medžiagos
- 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. citrinų kvapiosios medžiagos
- 300 g šilauogių

Kremui (tortui padengti):

- 250 g sviesto
- 250 g miltelinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 0,5 a.š. citrinų kvapiosios medžiagos

Papuošimams:

- virtuvinės svarstyklės
- dubenėlis
- 2 kepimo formos su išimamu dugnu (ø 16 cm)
- kepimo popierius
- rankinis plakiklis su plakimo šluotelėmis
- silikoninė mentelė
- plakimo šluotelė
- termometras
- peilis

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.

- 3 Atsekite kepimo formas, kad išimtumėte biskvitus, ir nuimkite kepimo popierių. Kiekvieną biskvitą perpjaukite horizontaliai perpus, kad gautumėte 4 biskvitinius sluoksnius. Nuplaukite šilauoges ir nusausinkite jas rankšluosčiu. Ant biskvito pagrindo užtepkite maždaug trečdalį sviestinio kremo ir į kremą įspauskite šiek tiek šilauogių. Tada uždėkite antrąjį biskvito sluoksnį ir užtepkite antrąją sviestinio kremo dalį bei ant viršaus uždėkite šilauogių. Tada ant viršaus uždėkite trečiąjį biskvito sluoksnį, ant kurio užtepkite likusią kremo dalį bei ant viršaus uždėkite likusias šilauoges. 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. Kremu padenkite visą biskvitinio torto paviršių ir vėl padėkite į šalį atvėsti.
- 5 Torto papuošimui skirtą cukraus masę padalinkite į keturias dalis ir nudažykite jas savo nuožiūra. Pavyzdžiui, galite naudoti geltonus ir oranžinius dažus, rožinius dažus arba žalius ir rožinius dažus. Kiekvieną dalį iškočiokite iki 2 mm storio sluoksnio ir, naudodami šabloną, tešlos pjaustymo mentele išpjaukite apskritimus. Apskritimus iš cukraus masės dėkite vieną ant kito, pašlakstydami trupučiu vandens, kad suliptų. Kiekvienas ant viršaus dedamas apskritimas turi būti vis mažesnis. Tada peiliu perpjaukite apskritimus per vidurį ir pritvirtinkite prie biskvitinio torto kraštų. Iškirpkite lamos ir kaktuso figūreles, pritvirtinkite jas ant torto viršaus ir patiekite ant stalo.

torto mentelė
konditerinė mentelė
tešlos pjaustymo mentelė
kočėlas
šepetėlis
200 g baltos spalvos cukraus masės
oranžinių maistinių dažų
Dr. Oetker geltonų maistinių dažų
rožinių maistinių dažų
Dr. Oetker žalių maistinių dažų

Priemonės:

2 kepimo formos su išimamu dugnu (ø 16 cm)
kepimo popierius
virtuvinės svarstyklės
dubenėlis
rankinis plakiklis su plakimo šluotelėmis
silikoninė mentelė
plakimo šluotelė
termometras
peilis
torto mentelė
konditerinė mentelė
tešlos pjaustymo mentelė
kočėlas
šepetėlis

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.