

Torta z jajčnim likerjem

Ta kremna torta z jajčnim likerjem in sočnim biskvitom je enostavna za pripravo in zelo okusna

16 kosov



Easy

up to 40 Min.



1 Predpriprava:

Namastite dno tortnega modela in ga obložite s papirjem za peko. Pečico predhodno segrejte.

Električna pečica 180 °C
Pečica na vroči zrak 160 °C

2 Biskvit:

V mešalni posodi zmešajte moko, pecilni prašek in kakav. Dodajte preostale sestavine (razen nastrgane čokolade) in z mešalnikom (metlici za mešanje) mešajte najprej na najnižji in nato na najvišji stopnji približno 2 minuti, da nastane gladko testo. V testo umešajte nastrgano čokolado. Testo v modelu pogladite. Model položite na rešetko v pečici.

Položaj pečice sredina pečice
Čas peke: 25 Minute

Rob tortnega modela previdno odstranite. Biskvit prevrnite na kuhinjsko rešetko, obloženo s papirjem za peko, kjer naj se povsem ohladi.

Sestavine:

Za model za peko (Ø 26 cm):

Papir za peko
maščobe

Biskvit:

100 g pšenične moke
2 žličke Dr. Oetker Original Backin Pecilnega praška (čajni)
2 zvrhane žličke Dr. Oetker Kakava za kolače
100 g Dr. Oetker Lešnikovega krokanta
150 g sladkorja
1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja
150 g masla mehkega ali margarine
3 jajc (velikost M)
4 žlice mleka
50 g Dr. Oetker Nastrgane temne čokolade

Krema z jajčnim likerjem:

150 ml jajčnega likerja
3 zavitke Dr. Oetker Želatine fix
400 g hladne smetane za stepanje
1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja

Vrhna plast torte:

1 zavitek Dr. Oetker Želatine fix
200 ml jajčnega likerja

Za okrasitev:

200 g hladne smetane za stepanje
1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja
1 zavitek Dr. Oetker Kremfixa
Dr. Oetker Nastrgane temne čokolade



3 Biskvit položite na pladenj za torto in ga obdajte z obročem za torto ali z očiščenim robom tortnega modela.

4 **Krema z jajčnim likerjem:**

V mešalno posodo zlijte jajčni liker. **1 zavitek** Želatine Fix z metlico za mešanje dodajte jajčnemu likerju in mešajte približno 1 minuto. Smetano in **2 zavitka** Želatine Fix čvrsto stepite ter umešajte vanilin sladkor. Nastalo kremo umešajte v zmes z jajčnim likerjem ter vse skupaj enakomerno razdelite po biskvitu.

5 **Vrhnja plast torte:**

Želatino Fix z metlico za mešanje dodajte jajčnemu likerju in mešajte približno 1 minuto. Zmes z jajčnim likerjem nato počasi zlivajte na sredino torte. Torto medtem vrtite, da se zmes enakomerno porazdeli. Torto z jajčnim likerjem postavite za najmanj 3 ure v hladilnik, še bolje čez noč.

6 **Okrasitev:**

Smetano, vanilin sladkor in Kremfix čvrsto stepite ter z nastalo kremo napolnite brizgalno vrečko z nastavkom v obliki zvezde. Rob tortnega modela previdno odstranite. Po torti nato nabrizgajte dekorativne kupčke in jo okrasite z nastrgano čokolado.

Tip from the Test Kitchen

- Biskvit je enostaven za pripravo, lahko pa ga tudi zamrznete.

