

Torta z velikonočnimi zajčki

Hrustljavi zajčki na rahlem biskvitu, sladki kremi in sočnih mandarinah

pribl. 16 kosov



Dosta zahtjevno



up to 100 Min.



1 Priprava:

Model za torto namastite in obložite s papirjem za peko. Segrejte pečico.

Električna pečica pribl. 180 °C

Pečica na vroči zrak pribl. 160 °C

2 Krho testo:

V posodi zmešajte moko in pecilni prašek. Dodajte preostale sestavine in mešajte z mešalnikom (s spiralami), najprej pri najmanjši, nato pa pri največji hitrosti.

Četrtno testa na tanko razvaljajte na rahlo pomokani delovni površini in izrežite približno šest motivov zajčkov. Zajčke razporedite po pekaču in jih specite.

Položaj pečice sredina pečice

Čas peke: pribl. 30 Minute

Sestavine:

Za pekač:

Papir za peko

Za okrogli model za torto (Ø 26 cm):

Papir za peko

maščobe

Krsko testo:

175 g pšenične moke

1 zvrhana žlička Dr. Oetker Original Backin Pecilnega praška

50 g sladkorja

1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja

125 g masla ali margarine

(zmehčanega)

Biskvit:

75 g masla

4 jajc (velikosti M)

125 g sladkorja

1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja

75 g pšenične moke

75 g Dr. Oetker Gustina

15 g Dr. Oetker Kakava za kolače

3 zvrhane žlice Dr. Oetker Original Backin Pecilnega praška

Nadev:

175 g mandarin (odcejena količina)

2 žlice višnjeve marmelade

2 zavitke Dr. Oetker Kremfixa

2 zavitke Dr. Oetker Vanilin sladkorja

600 g sladke smetane (hladne)



-
- 3 Iz preostalega testa oblikujte kroglo, jo razvaljajte po dnu okroglega modela za torte, večkrat prebodite z vilicami in specite.

Položaj pečice sredina pečice

Čas peke: pribl. 15 Minute

Zajčke dajte na mrežo in pustite, da se ohladijo. Ko je krhko testo pečeno, ga takoj ločite od dna modela za torto in ga pustite na mreži, da se ohladi.

4 **Biskvit:**

V kozici stopite maslo in pustite, da se ohladi. Očistite dno okroglega modela za torto, ga namastite in obložite s papirjem za peko.

- 5 V posodi z mešalnikom (z metlicami) penasto mešajte jajca pri največji hitrosti približno 1 minuto. Zmešajte sladkor in vanilin sladkor ter ju po 1 minuti vmešajte v testo. Mešajte še 2 minuti. Moko pomešajte z gustinom, kakavom in pecilnim praškom ter na kratko mešajte pri najmanjši hitrosti. Nato na hitro vmešajte maslo. Testo dajte v okrogli model za torte in ga poravnajte. Model postavite na rešetko v pečico in specite.

Položaj pečice spodnja rešetka

Čas peke: pribl. 25 Minute

Pečen biskvit ločite od modela, ga zvrnite na mrežo, ki ste jo obložili s papirjem za peko, in pustite, da se ohladi.

- 6 Papir za peko povlecite z biskvita in ga vodoravno enkrat prerežite.

7 **Nadev:**

Mandarine stresite v cedilo in jih pustite, da se dobro odcedijo. Dno iz krhkega testa položite na pladenj za torte in ga premažite z marmelado. Na to položite spodnji biskvit, rahlo pritisnite. Na spodnji biskvit položite mandarine. Sladko smetano stepemo z vanillin sladkorjem in kremfixom, da nastane čvrsta krema. Polovico stepene smetane previdno razmažite po mandarinah. Na to položite zgornji biskvit, rahlo pritisnite in ga premažite s preostalo stepeno smetano. Rob dekorativno okrasite z nožem. Torto do postrežbe hranite na hladnem.

8 **Okrasitev:**

Zajčke okrasite s sladkorno pisavo in pisanimi okraski za kolače. Torto posujte s pistacijami. Zajčke in čokoladna jajčka razporedite po torti, preden jo postrežete.

Tip from the Test Kitchen

- Premazane, suhe piškote v obliki zajčkov lahko »zalepite« z malo kuverture.
- Če se krhko testo lepi, ga pustite približno 30 minut v hladilniku.

