

Torte

U najbolje poslastice dolaze torte. Osnov mnogih torti je testo za domaći biskvit - poznata masa od jaja i šećera sa raznim dodacima, kao što su: badem, orasi, čokolada, lešnici i kakao. Za mešanje torti potrebna su sveža jaja, ispravna pećnica, razni nadevi i veliko strpljenje. Sa starim jajima torta se ne može umutiti. Po svome obliku torte mogu biti okrugle, trouglaste i četvorouglaste. Sve torte dele se na svetle i mrke, što zavisi od čokolade, kafe i kakaoa. U svetlim tortama ovih dodataka nema. Mrke torte najčešće se prelivaju mrkom glazurom, dok se svetle torte prelivaju svetlim prelivom. Prave se naravno, i razne kombinacije kojima se postiže željeni izgled torte. Svaka ispečena torta može se preseći na dva, tri ili četiri dela, ili se nepečena masa za tortu može podeliti na više delova i staviti u kalupe iste veličine, ispeći pa zatim sastavljati i nadevati raznim marmeladama i kremovima. Kada se torta peče ucelo i kasnije seče, prvo se mora rashladiti, pa tek onda preseći dugačkim ostrim nožem. I kada se torta pravi ucelo i kada se peče na delove, kalup u kome se peče mora biti namazan maslom i posut brašnom ili sitno tucanom i prosejanom zemičkom.

Torta se peče u pećnici obično tri četvrt do jednog sata. Ispečenu tortu ne treba vaditi odmah iz pećnice, već treba otvoriti vrata na pećnici, ostaviti tortu da se odmori nekoliko minuta i tek tada je izvaditi, rashladiti u kalupu i zatim oprezno iz kalupa izvaditi. Kada pećnica naglo peče, treba kalup sa tortom staviti na tanak crep ili kakav tanji predmet. Pečene i rashlađene torte nadevaju se raznim nadevima, ili se ne nadevaju uopšte. I nadevene i ove druge torte spolja se prelivaju glazurama, prevlače nadevima, a zatim posipaju samlevenim ili sitno tucanim isečenim bademima, orasima i lešnicima. Prelivene torte mogu se spolja ukrasiti i voćem iz slatkog, svežim voćem, grijažom, cvećem od šećera i marcipanom.

Torta sa medom

Pripremite:

1 šolju meda, 1 šolju vode, kašičicu sode bikarbone, brašna prema potrebi (da testo ne bude tvrdo), 2 šolje šećera, 3 kašike ulja, 2 kašike ruma, 2 kašike kakao praha, malo soka od limuna, 150 gr šećera u prahu i šolju mlevenih oraha.

Zamesite testo od vode, meda, ulja, sode bikarbone i brašna, gustine kao i za svaku drugu tortu. Peći u podmazanom plehu na umerenoj temperaturi dok ne porumeni. Izvaditi iz rerne i ostaviti na stranu da se ohladi. Uspinujte šećer sa šoljom vode da sirup bude gust kao za slatko. Dodajte mlevene orahe, ulje, rum, kakao prah i malo soka od limuna. Sve izmešajte, skinite sa vatre i ohladite. Presecite sad onu ispečenu i ohlađenu koru po sredini da bi ste dobili dva jednaka dela. Premažite donju nadevom i poklopite gornjom korom. Umutite u porculanskoj posudi šećer u prahu sa rumom sve dok šećer ne dobije modru boju. Ovom glazurom prelijete tortu i secite je kada se glazura potpuno osuši.

Milka torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

Kora :

1. 7 belanaca
2. 200 g šećera
3. 100 g samlevenih lešnika
4. 1 kašika brašna

Fil:

1. 1 l mleka
2. 3 pudinga od vanile
3. 6 kašika brašna
4. 100 g šećera
5. 21 žumance
6. 250 g margarina
7. 2 šlaga
8. 300 g "Milke"
9. 300 g "Milke" bele

Kora: Ulupati 7 belanaca, 200 g šećera, 100 g samlevenih prethodno prepečenih lešnika i 1 kašika brašna. Peći 15 min. na 170°C u zagrejanoj rerni. Tako ukupno 3 kore.

Fil: Skuvati u 1 L mleka 3 pudinga od vanile, 6 kašika brašna, 100 g šećera i 21 žumance. Kada se ohladi dodati 250 g margarina i 2 šlaga. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti 300 g otopljene čokolade "MILKA" sa lešnicima, a u drugi deo 300 g bele "MILKA" čokolade. **Filovati ovim redom: kora, crni fil, beli fil, kora...**



Moka - torta

Za ovu tortu potrebno je uzeti 12 celih jaja, 200 grama šećera i 200 grama brašna, a za krem 1/4 kilograma šećera, 1/2 kilograma masla i jake kuvane crne kafe. Tortu praviti na ovaj način: od 12 komada jaja odvojiti u dva zasebna suda belanca od žumanaca. Zasebno mutiti belanca, pa u poluumućeni sneg dodati 100 grama šećera, zatim opet sneg mutiti dok ne bude potpuno čvrst. Sad u drugom sudu mutiti žumanca, dodati drugih 100 grama šećera, mutiti sve dok se žumanca ne pretvori u penu, a tada obe mase pomešati zajedno i najzad dodati 200 grama brašna. Od ove količine mogu se napraviti dve manje torte. Uzeti kalupe, namazati ih maslom, posuti brašnom, pa masu sipati i peći u pećnici. Ispečene torte ohladiti i preseći ih preko sredine na dva dela. Sad spremiti krem za nadev. Prvo skuvati jaku crnu kafu sa cigurom, pa je ostaviti da se slegne te ocediti i spremiti za krem. Četvrt kilograma šećera staviti u kazanče za sneg, dodati 1/2 kilograma masla, pošto će biti potrebno za dve torte. Dobro mutiti sve dok se šećer u maslu potpuno ne rastopi. U umućeno maslo postepeno dodavati kuvanu crnu kafu i nešto malo vode, pa sve mešati mikserom da se sa kafom potpuno izjednači. Sad nadevati redom kore. Odozgo i sa strane ukrasiti tortu istim kremom, a okolo tortu posuti pečenim i samlevenim lešnicima. Isti krem staviti u mali fišek pa njime praviti ivicu i ukrase na torti. Ovako napravljenu tortu ostaviti na hladno mesto.

Torta Brazil

Potrebno je :

Kore:

1. 100 gr šećera,
2. 4 jaja, kesica vanilin šećera,
3. 100 gr skrobina,
4. 100 gr brašna, trun soli,
5. puter za podmazivanje kalupa,

Krem:

1. 2 žumanca,
2. 50 gr skrobina,
3. 200 gr šećera,
4. 5 dcl mleka,
5. kesica vanilin šećera,
6. 250 gr putera,
7. prepuna kašika mlevene kafe,
8. 1 dcl likera od kafe.



Podmazati okrugli kalup za tortu. Umutiti šećer i 4 žumanca, pa dodati vanilu i so. Ulupati belanca u sam i polako dodati žumanca sa šećerom. Pomešati brašno i skrobin, pa kašiku po kašiku sipati u mešavinu s jajima i lagano sjediniti. Uliti u kalup i peći u rerni zagrejanoj na 190 stepeni dok igla zabodena u sredinu testa ne izadje čista (oko 25 - 30 minuta).

Ohladiti u kalupu 5 minuta, izručiti na žičani podložak da se potpuno ohladi, a onda vratiti u kalup. Umutiti dobro žumanca i šećer, pa dodati skrobin i vanilu. Razrediti sa 1/2 dcl mleka.

Ostatak mleka staviti da prokuva sa kafom, procediti i uliti u masu sa žumancima.

Vratiti na šporet i kuvati mešajući dok se ne zgusne. Ohladiti i dodati liker i dobro umućen puter, pa sve umutiti dobro sa mikserom, sipati na ohladjenu koru i rashladiti preko noći. Ukrasiti narendanom čokoladom.

Rokoko - torta

Umutiti penasto 6 žumanaca i 10 kašika šećera, pa dodati 3 šipke rastopljene čokolade, 6 kašika mekog brašna i tvrdo ulupan sneg od 8 belanaca. Namazati kalup maslom, posuti ga brašnom, usuti u njega masu, pa je peći. Pečenu tortu iseći preko sredine i nadenuti je ovim nadevom : u kazanče za sneg staviti 200 grama šećera u prahu, 3 omota vanilin šećera, 150 grama masla i 1/4 kilograma samlevenih lešnika. Sve dobro izmešati, pa dodati 1/4 litre mleka i staviti na šporet da se prokuva. Kad se masa malo prokuvala, skinuti je sa šporeta i mutiti dok ne pobeli, a zatim dodati 1/4 kilograma dobro umućenog masla. Sve dobro promešati, pa ovim nadevati tortu preko sredine, a gornju površinu i strane torte isto tako premazati tim nadevom. Istrugati čokoladu u obliku pužića, posuti njome gornju površinu torte, a strane torte posuti mlevenim lešnikom.

Snikers torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

1. 15 jaja
2. 450 g kristal šećera+15 kašika šećera
3. 2 margarina ili maslaca
4. 600 g pečenog, neslanog kikirikija
5. 100 g mlečne čokolade
6. 100 g bele čokolade
7. 3 snikers čokoladice



Kore:

5 belanaca umutiti sa 150 g šećera, dodati 200 g (oklagijom zgnječenih) pečenih, neslanih kikirikija. Sušiti na 150°C oko 40'. Peći tri puta ovakve kore.

Fil: 15 žumanaca umutiti sa 15 kašika šećera. Skuvati na pari, dodati 100 g mlečne čokolade.

Kada se fil ohladi, dodati 2 umućena margarina, 100 g seckane mlečne bele čokolade i 3 snikers čokoladice (takođe seckane).Filovati kore. Odozgo šlag ili glazura, čokoladna. **Vreme pripreme : preko 2 sata**

Carska torta

Napraviti testo od 4 žumanceta, 140 grama sitnog šećera, 100 grama oštrog brašna i snega od 1 belanceta. Testo podeliti na 4 lista jednake veličine i ispeći u pećnici. Ohlađene listove nadevati nadevom od slatke pavlake, koju treba dobro ulupati i zasladiti šećerom koji je zamirisan vanilom. Skuvati jaku crnu kafu od 20 grama samlevne kafe. Kafu procediti kroz čisto belo platno i preliterati je preko 60 grama šećera u kockama. Kad se šećer rastopi i provri, ostaviti da se ohladi. Tako skuvanu i ohlađenu crnu kafu pomešati sa pavlakom, preliterati je preko listova torte, sastaviti listove i tortu služiti.

Torta sa kremom od kafe

Potrebno je :

Testo:

1. 4 jaja,
2. 150 gr šećera,
3. vanilin šećer,
4. 100 gr brašna,
5. 50 gr gustina,
6. prašak za pecivo,

Krem:

1. 50 gr mlevene kafe,
2. 250 gr vode,
3. 350 gr mleka,
4. puding od vanile,
5. 200 gr maslaca,
6. 150 gr šećera,

Ukras:

7. čokoladne mrvice.



U dobro ulupana belanca dodati žumance, šećer i vanilin šećer. Dodati brašno, gustin i prašak za pecivo. Peći 25 minuta na 180 stepeni. Prelijte kafu vrelom vodom i držite 5 minuta. Dopunite do pola litre mlekom. Skuvajte puding u toj tečnosti i ohladite ga.

U mlak puding dodajte maslac. Isecite 3 kore. Namažite ih kremom. Ukrasite špricom i čokoladnim mrvicama.

Snežna torta od jagoda

Dobro umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šećera. Dodati 6 kašika brašna i ulupan sneg od 8 belanaca sa malo kore od limuna. Kalup za tortu dobro namazati maslom, posuti brašnom, pa u njega sipati testo. Nadev za ovu tortu pripremiti na ovaj način : 400 grama masla, 400 grama šećera dobro umutiti sa sokom od 400 grama pasiranih jagoda. Taj sok od jagoda dodavati u umućeno maslo jednu po jednu kašiku i dobro mešati. Ispečenu tortu izvaditi iz kalupa, preseći je preko polovine, nadenuti sa ovim pripremljenim nadevom, a preko nadeva staviti red na polovine isečenih jagoda, pa još jedan red nadeva. Zatim staviti onaj drugi deo torte. I spolja tortu premazati ovim nadevom, kao i unaokolo, a odozgo je ukasiti jagodama i ulupanom slatkim pavlakom.

Munchmallow torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

Kora:

1. 10 belanaca
2. 20 kašika šećera
3. 1 kašika šećera

Fil:

4. 10 žumanca
5. 3 pudinga od vanile
6. 1 kašika brašna
7. 700 ml mleka
8. 200 g šećera
9. U zavisnosti od veličine pleha potrebne su 4-5 kutija munchmallowa



Kora: Umutiti 10 belanaca, 20 kašika šećera i dodati jednu kašiku sirćeta na kraju. Peći na jakoj temperaturi oko 10 tak minuta, pa sušiti još oko pola sata. **Fil:** Umutiti 10 žumanaca, 3 pudinga od vanile, kašiku brašna i sve to skuvati u 700 ml mleka i 200 g šećera. Kad se fil ohladi dodati jedan umućen margarin, pa podeliti fil na dva dela. U jedan deo dodati izdrobljeni čokoladni deo munchmallowa, a drugi ostaviti žut. Staviti koru pa braon fil zatim red belog preostalog munchmallowa pa žuti fil. Ukrasiti tortu sa dva šlaga. **Vreme pripreme je oko 60 minuta.**

Fina brza torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

1. 1 kg mlevene plazme keksa
2. 250 g margarina
3. 100 g čokolade za kuvanje
4. 200 g mlevenih oraha
5. 200 g suvog grožđa
6. 200 g seckanih žele bombona
7. 450 g šećera
8. pola litre mleka



Šećer otopiti da dobije žuto smeđu boju, u to sipati mleko i pustiti da provri. Kada se ohladi dodati keks, rastoplenu čokoladu, umućen margarin, orahe, suvo grožđe i žele bombone. Masu staviti u kalup za tortu. Ukrasiti po želji.

Čokoladni kvadrati

Potrebno je :

1. 15 dag brašna,
2. 5 dag kakaa,
3. 25 dag putera,
4. 12 dag šećera,
5. 5 dag samlevenih oraha.

za ukras:

6. 2 dl slatke pavlake,
7. 1 kašika šećera u prahu,
8. malo naribane čokolade.



Zamesite testo od brašna, kakaa, šećera i putera. Namastite i pobrašnite lim dovoljno velik da testo bude u tankom sloju. Nabockajte ga viljuškom i stavite u pećnicu zagrejanu na 160 stepeni, pecite otprilike 40 minuta. Ohladjen kolač narežite na kvadrate, koje ćete pre posluživanja ukasiti slatkom pavlakom (sa šećerom u prahu) i naribanom čokoladom.

Torta od kajsija

Umutiti 250 grama masla, dodati 250 grama brašna i 100 grama šećera, sve dobro mešati i od testa napraviti 6 delova. Testo razvući oklagijom u obliku kalupa u kome će se peći, pa ispeći svih 6 listova. Ulupati čvrst sneg od 3 belanceta, dodati 3 velike kašike šećera i najzad 3 velike kašike pekmeza od kajsija. Ovim umućenim snegom sa kajsijama nadevati sve pečene kore. Odozgo tortu premazati sa pekmezom od kajsija i posuti mlevenim bademom.

Torta od šljiva

Umutiti dobro 150 grama masla i 210 grama šećera, pa polako u masu dodavati, jedno po jedno, 8 svežih žumanaca. U penasto umućenu masu usuti 110 grama samlevenih oraha i 50 grama u malo tople vode rastopljenog kakaoa u prahu. Najzad dodati čvrsto ulupani sneg od 8 belanaca i 140 grama prosejanog belog brašna. Kalup za tortu namazati maslom, obložiti ga belim papirom, sipati masu u kalup, pa po površini testa staviti, jednu do druge, oprane i očišćene od koštica šljive. Tortu peći na jakoj vatri u pećnici, pa je pečenu zasuti sa dosta sitnog šećera, zamirisanog cimetom u prahu. Ohlađenu tortu iseći na komade i služiti.

Bečka torta (za 6 osoba)

Potrebno je :

1. 4 jaja,
2. 10 dag šećera u prahu,
3. 10 dag kakaoa,
4. 6 dag maslaca,
5. 3 slatkog vrhnja,
6. 10 dag brašna,
7. 6 dag sećera,
8. 1 šalica marmelade,
9. 1 cela pomorandža,
10. nekoliko ušećerenih trešanja,
11. 3 rebra čokolade za kuvanje.



Žumanjke penasto mešajte sa šećerom u prahu i maslacem. Žumanjcima dodajte brašno i kakao neprestano mješajući. Istucite sneg od belanjaka i dodajte žumanjke, dodajte brašno i kakao. Maslacem premažite oblik za šarlotu i ulijte smesu. Pecite na vatri do 180 C. oko 40 min. Kolač izvadite iz oblika, tek kada je potpuno hladan. Istucite slatko vrhnje sa šećerom. Kolač prerežite vodoravno na tri kruga, jednake debljine. Donji najširi krug, stavite na tanjir za posluživanje i premažite najpre marmeladom a potom tučenim vrhnjem. Poviše stavite drugi i treći krug i premažite ih na isti način. Celi kolač ukasite tučenim vrhnjem, pospite strugotinom čokolade i ukasite kriškama pomorandže i polovicama ušećerenih trešanja.

Nepečena torta

Mešati 250 grama masla i 250 grama sitnog šećera dok se maslo ne pretvori u penu. U umućenu masu dodati 4 jajeta, sve dodajući jedno po jedno i mešajući masu, zatim 4 štangle razmekšane čokolade i 100 grama prženih i samlevenih badema, kao i jednu malu čašicu ruma. Sve dobro umešati. Kalup za tortu obložiti biskvitima, prethodno natopljenim u tečnosti koja sadrži pola ruma i pola vode. U kalup staviti prvo red biskvita, zatim red pripremljene mase od čokolade, i tako ponavljati dok se sve ne utroši. Poslednji red treba da bude od biskvita. Odozgo staviti teži poklopac, da se torta malo pritisne, pa je ostaviti tako poklopljenu da prenoći. Sutradan tortu izvaditi iz kalupa i preliti je glazurom od čokolade. Ova torta još je ukusnija kada se stavi na led da se smrzne.

Torta od ananasa

Potrebno je :

1. 5 jaja,
2. 12 dag samlevenih badema,
3. 10 dag brašna,
4. 1 konzervu kompota od ananasa,
5. 2 kašike marmelade od merelica,
6. 4 dl slatke pavlake,
7. 2 kašike šećera u prahu,
8. ušećereno voće.



Istucite žumanca sa šećerom i 3 kašike mlake vode. U gustu, penušavu smesu dodajte bademe, brašno i sneg. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte testo i ispecite ga na umerenoj vatri. Ispečeno testo zalijte sokom od kompota od ananasa. Dok se testo hladi, sakupljajte otekli sok i opet ga mećite na tortu. Jedan kolut od ananasa ostavite čitav, četiri prepolovite a ostale sitno iseckajte. Istucite slatku pavlaku sa šećerom u prahu. Manji deo pomešajte sa naseckanim ananasom i time premažite tortu odgore. U sredinu stavite kolut ananasa i na njega naslonite polovine koluta. Preostalu tučenu pavlaku ukrasno stavite na tortu i ukrasite je ušećerenim voćem.

Nepečena torta sa bananama

Potrebno je :

1. 250 gr. putera ili margarina,
2. 250 gr, šećera u prahu,
3. 300 gr. mlevenih oraha,
4. 300 gr. mlevenog keksa,
5. 1,3 kg banana,
6. 4 decilitra.slatke pavlake ili 2 kesice šlaga.



Puter ili margarin umutiti sa šećerom u prahu pa dodati očišćene i iseckane banane.Sve to zajedno umutiti pa dodati melevene orahe i mleven keks.Od dobijene mase formirati tortu (okruglu ili četvrtastu).Spolja je celu premazati sa umućenom slatkom pavlakom ili šlagom iz kesice.Ako želite možete na tako gotovu tortu, odozgo poredjati na tanke kolutove isečene banane pa ih prelići sa prelivom za torte, (iz kesice) prema uputstvu i još ukrasiti sa šlagom.

Torta od limuna

Potrebno je :

za testo:

1. 4 jaja,
2. 13 dag brašna,
3. 6 dag putera,

za premaz:

4. 2 limuna,
5. 20 dag šećera,
6. 10 dag putera,
7. mrvice i puter za prženje,
8. 2 dl slatke pavlake,
9. 1 kašika šećera u prahu.



Mešajte puter sa šećerom da dobijete glatku smesu. Dodajte jedno po jedno jaje te neribanu limunovu koricu. Na kraju umešajte brašno, ulijte testo u namašten i pobrašnjen lim pa ga pecite. U međuvremenu operite limune koji nisu prskani hemikalijama. Ogulite ih i narežite na tanke kriškice. Napravite sirup od šećera i 1,5 dl vode. U njemu skuvajte kolutove od limuna tako da se raspadnu. U pola kuvanja izvadite tri još donekle čvrsta koluta. Obrišite ih, prerežite popola i uvaljajte u mrvoce. Ispržite i ostavite da se ohlade. U gotov sirup umešajte puter te time namažite izpečenu tortu. Na ohladjenu rasporedite limun. Istucite slatku pavlaku sa šećerom u prahu, stavite u štrcaljku i ukasite tortu.

Nepečena torta od kestena i oraha

Potrebno je :

1. 500 gr. kestena,
2. 300 gr. mlevenih oraha,
3. 200 gr. šećera kristal,
4. 200 gr. čokolade za mešanje,
5. malo pekmeza od kajsija,
6. 150 gr. putera,
7. sok od limuna, vanil šećer 2 kesice,
8. malo ruma, malo šećera u prahu i belog ratluka 100 gr.



200 gr. šećera sa malo vode ukuvati gušće nego za slatko i dodati mlevene orahe, vanil šećer i malo soka od limuna. Ostaviti da se ohladi i formirati okruglu koru na tanjiru koju treba premazati sa džemom od kajsija, ne mnogo debeo sloj. Preko toga ide kora od kestena koji se izmeša sa 3 kašike ruma i 100 gr. putera. Koru od kestena naneti preko kore od oraha sa pekmezom i formirati sa rukama. Sve to preliti sa 200 gr. rastopljene čokolade i 50 gr. putera. Kada se ohladi može se ukasiti sa listovima od ratluka. 100 gr. ratluka izraditi sa malo šećera u prahu i sokom od limuna. Od dobijene mase napraviti 7 malih kuglica. Ostaviti ih sa strane a u ostatak ratluka sipati ekstrat od maline ili malo višnjevače da dobije roze boju. Od ove obojene mase praviti listove, 7 komada nareckati sa nožem. Male bele kuglice složiti u krug na sredini torte a okolo poređati 7 listova kao 7 latica cveća. Veoma je dekorativno. Služiti sa šlagom.

Torta od sira sa narandžama

Potrebno je :

1. 20 dag keksa sa puterom,
 2. 6 dag putera,
 3. 3 dag šećera u prahu,
- za premaz:
4. 1 teglu džema od narandži,
 5. 50 dag dobro iseckanog svežeg kravljeg sira,
 6. 2-3 kašike pavlake,
 7. malo šećera u prahu,
- za ukras:
8. 2 narandže,
 9. 2 kašike šećera,
 10. malo likera od narandže,
 11. 2 učvršćivača za tučenu pavlaku.



Sameljite kekse, prelijte ih otopljenim puterom, dodajte šećer u prahu i malo likera od narandže da dobijete povezanu smesu. Utisnite je na dno namaštenog kalupa za torte. Protisnite sir, umešajte mu učvršćivač otopljen u malo pavlake te džem od narandža. Mikserom sve dobro izmešajte. Proverite treba li još šećera; džem je, naime, sladak. Tu smesu utisnite u kalup. Neka odleži u frižideru preko noći. Uzmite narandže koje nisu prskane hemikalijama. Sa jedne ogulite gornji, žuti sloj korice i narežite na rezance. Kuvajte ih u slatkim sirupu da omekšaju. Ogulite obe narandže i narežite na kriškice. Izvadite skuvane rezance od korice pa u istom sirupu kratko prokuvajte kriške narandži. Pre posluživanja izvadite tortu iz kalupa, u sredinu stavite narandže natopljene likerom od narandži i ukrasite rezancima od kore.

Torta od belanaca

Napraviti testo od 100 grama masla, 50 grama vanilinog šećera i 150 grama brašna. Testo zamesiti, izraditi ga dobro, pa tim testom obložiti dno kalupa u kome će se torta peći. Zasebno umutiti penasto 6 žumanaca sa 200 grama sitnog šećera. U umućenu masu dodati 150 grama mlevenog maka, malo suvog grožđa, malo mrvica od biskvita nakvašenih rumom i najzad tvrdo ulupani sneg od 6 belanaca. Sve zajedno izmešati, staviti na testo u kalupu i polako peći. Pečeno testo izručiti na stakleni tanjir i posuti sa dosta vanilin šećera.

Bavarska torta

Potrebno je :

1. 6 jaja,
2. 100 g čokolade,
3. 30 g kakaa,
4. 100 g maslaca,
5. 2 vanilin šećera,
6. 120 g. šećera,
7. 150 g. brašna,
8. koricu limuna.

Fil :

1. 2 dl mleka
2. 2 do 30 g. želatina
3. 60 g. šećera
4. 6 žumanjaka
5. 300 g. jagoda
6. 5 dl slatkog vrhnja

Za ukrašavanje :

1. 4 dl slatkog vrhnja,
2. 100 g. čokolade,
3. 100 g. ušćerenih trešanja.



Jaja, šećer i vanilin šećer mešajte u mikseru u čvrstu smesu, dodajte rastopljenju čokoladu, naribanu limunovu koricu, maslac i postupno brašno, dok ne dobijete glatku masu. Uspite u pripremljeni kalup za torte i pecite u pećnici na 170 C. oko 30 min.

Priprema fila : Mleko, šećer i pripremljenu želatinu kuvajte na pari. Dodajte žumanjke. Smesu rashladite pa dodajte tučeno slatko vrhnje. Lagano izmešajte u jednoličnu masu. Dodajte isečene jagode. Ohlađeni biskvit prerežite na tri dela. Punite tako da na prvo testo stavite pola kreme, na drugo ostatak, a pokrijte trećim delom testa. Ostavite u frižideru 2 do 3 sata da se krema učvrsti. Tortu premažite polovinom od 4 dl. tučenog slatkog vrhnja, a drugom polovicom pravite ukrase pomoću slastičarske vrećice za ukrašavanje. Čokoladu rastopite, namažite na papir ili čvrstu podlogu i pustite da se ohladi pa izrežite razne oblike. Skinite ih oprezno s papira. Ukrasite tortu oblicima od čokolade i ušćerenim trešnjama

Torta Margareta

Potrebno je :

1. 9 jaja,
2. 9 žlica sećera,
3. 9 žlica oraha,
4. 3 žlice brašna,
5. pola praška za pecivo,

KREMA za roladu:

1. 30 g oraha,
2. 1,5 dl mleka,
3. 200 g sećera,
4. 200 g margarina,
5. 3 banane,

KREMA za tortu:

1. 5 žumanjaka,
2. 5 žlica oštrog brašna,
3. 2 žlice glatkog brašna,
4. 5 dl mlijeka,
5. 200 g margarina,
6. 200 g sećera u prahu.



Penasto izmiksajte žumanjke sa sećerom, dodajte ostale sastojke i na kraju sneg od belanjaka. Ispecite biskvite u namašćenom i papirom za pečenje, obloženom, četvrtastom, kalupu. Vrući biskvit savijte u roladu. **Priprema:** Zakipite mleko i prelijte preko oraha. U hladno dodajte margarin, izradjen sa sećerom. Na biskvit namažite kremu, u sredinu složite cele banane i savijte u roladu. Ohladite u hladnjaku 2 – 3 sata i izrežite na 21 komad. **Priprema:** U mleko izradite žumanjke s brašnom i zakuvajte u preostalom mleku. U ohladjenu kremu dodajte margarin izradjen sa sećerom.

Na veći pladanj složite red od 7 rolada, namažite kremom, pa drugi red i treći. Za ukrašavanje: Na pari istucite 5 belanjaka i 250 g sećera dok ne postane gusto.

Banana torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

1. 400 g šećera u prahu,
2. 200 g mlevenog keksa (npr. plazma),
3. 2 jaja,
4. 400 g mlevenih oraha,
5. sok od 2 limuna,
6. 6 kašika ruma,
7. 8 štangli rastopljene čokolade,
8. 1 kg banana,
9. 3 kesice šlag-krema od vanile,
10. 100 g žele bombona.



Umutiti jaje i šećer, dodati keks, orahe, veći deo soka od limuna, rum, rastopljenu čokoladu. Masu izjednačiti, pa podeliti na dva dela i oblikovati u tanjiru u kome će se torta servirati. Na jednu koru poređati banane, poprskati ih ostatkom soka od limuna, posuti sitno iseckanim žele bombonama, premazati kremom od vanile, a preko toga oblikovati drugu koru. Celu tortu premazati ostatkom šlag krema od vanile, a potom rashladiti. **Vreme pripreme 60 min.**

Voćna torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

1. 14 bjelanaca,
2. 7 žumanaca,
3. 14 punih kašika šećera,
4. 16 kašika brašna,
5. 1 kašika ulja.

Za fil:

1. 1 l mlijeka,
2. 18 kašika šećera,
3. 7 preostalih žumanaca,
4. 7 kašika brašna,
5. 4 banane,
6. jagode,
7. 3 kivija,
8. 1 pomorandža,
9. šlag.



Podmazati dva okrugla pleha i posuti brašnom. Uključiti rernu na 175°C .

Umutiti 14 bjelanaca sa 14 punih kašika šećera i dodati 7 žumanaca, a zatim umiješati 1 kašiku ulja i ovlaž 16 kašika brašna. Peći u dva pleha. **FIL:** Staviti da uzavri 750 ml mlijeka i 9 punih kašika šećera. Umutiti 7 preostalih žumanaca sa 9 kašika šećera, dodavati naizmjenično 250 ml mlijeka i 7 punih kašika brašna i usuti u uzavrelo mlijeko. Stalno miješati i kada se miješajući može vidjeti dno posude, staviti da se ohladi, dodati vanilu i promiješati. Isjeckati 4 banane, jagode, 3 kivija, 1 pomorandžu. Ocijediti ananas iz doze i sve umiješati (ostaviti malo jagoda i kivija za ukrašavanje). Može se dodati i drugo voće (kajsija, breskva, i sl). Dodati mrvice od patišpanja koje se izdube da liče na činiče i malo krema .Sa kremom namazati udubljenje patišpanja i uneti voćnu masu i poklopiti sa drugim patišpanjem. Premazati tortu sa kremom i ostaviti da prenoći u frižideru. Ukrasiti šlagom i glazurom premazanim voćem

Kapri torta (za više od 10 porcija)

Potrebno je :

KORA:

1. 9 belanaca
2. 18 kašika šećera
3. 1 kašika brašna
4. 100 g mlevenih oraha
5. 1/2 praška za pecivo

I FIL:

1. 300 g šećera
2. 1/2 šoljice vode
3. 500 g iseckanih svežih ili zamrznutih višanja
4. 2 kesice crvenog pudinga (jagode, maline i sl.)
5. 9 kašika vode
6. 1 kesica želatina

II FIL:

1. 9 žumanaca
2. 250 g šećera
3. 6 kašika brašna
4. 1/2 l mleka
5. 250 g margarina

GLAZURA:

1. 100 g čokolade
2. 30 g margarina
3. 200 g šlaga



PRIPREMA: Koru ispeći i ostaviti da se ohladi. 300 g šećera i 1/2 šoljice vode staviti da provri i špinovati 5 minuta pa u to spustiti 500 g iseckanih svežih višanja, i kuvati desetak minuta kao slatko. Puding i želatin sjediniti sa vodom, sipati u višnje i kuvati par minuta dok ne počne da se zgušnjava. Vrelu smešu skinuti sa vatre i odmah preliti preko ohlađene kore, ravnomerno rasporediti i ostaviti da se hladi. Žumanca penasto umutiti sa šećerom, dodati brašno i zakuvati u mleku kao puding. Masu ohladiti i sjediniti sa umućenim margarinom. Preko kore i fila od višanja remazati žuti fil. Istopiti čokoladu i margarin i celu tortu premazati ovom glazurom. Kada se glazura stegne tortu odozgo nafilovati šlagom.

Svečana zimska torta

Potrebno je :

1. 30 dag različitog ušćerenog voća,
2. 12 dag suvih naseckanih kajsija,
3. 15 celih kajsija,
4. 12 dag naseckanih oraha,
5. 15 celih polovina oraha,
6. 1 limun, sok i naribanu koru od limuna,
7. 37 dag brašna,
8. 1 kašikica praška za pecivo,
9. Kašičicu ipo raznovrsnih začina (cimet, samleveni klinčići, naribani muskatni oraščić, esencije vanile)
10. 18 dag naribanih badema,
11. 37 dag šećera,
12. 37 dag putera,
13. 4 jaja, pekmez od kajsija,
14. 4 datulje,
15. 15 ušćerenih trešanja,
16. 8 odrezaka ananasa iz kompota.



Kalu precnika 24 cm obložite dobro namaštenom aluminijumskom folijom. Naseckajte različito suvo voće pa pomešajte s naseckanim suvim kajsijama, naseckanim orasima, sokom i koricom limuna. Zagrejte rernu na 140 stepeni. Posebno pomešajte brašno, prašak za pecivo, začine, bademe, šećer, otopljeni ali ne tekući puter i istučena jaja. Dobro i dugo mešajte. Primešajte voće. Ulijte testo u kalup i izravnajte površinu. Pecite dva sata i petnaest minuta. Neka se ohladi. Zalijte sokom od kompota od ananasa. Pomešajte pekmez od kajsija s dve kašike vode malo zagrevajući. Time premažite tortu. Ukrasite tortu uz rub prerezanim kolotovima ananasa, zatim vencem suvih kajsija, a između prvog i drugog venca rasporedite ušćerene trešnje. U sredinu poslažite datulje s trešnjom u središtu, a oko datulja polovine oraha. Jos malo sve navlažite sokom od kompota i poslužite.

Torta od oraha i smokvi

Potrebno je :

Testo:

1. 10 belanaca,
2. 10 kašika šećera,
3. 100 gr sitno seckanih oraha,
4. 100 gr mlevenih oraha,
5. 150 gr suvog groždja,
6. 150 gr seckanih smokava,
7. 2 kašike brašna,
8. kesica praška za pecivo,

Krem:

1. 10 žumanaca,
2. 300 gr šećera u prahu,
3. 5 štangli čokolade za kuvanje,
4. 200 gr butera.



Tvrdo ulupati belanca sa šećerom, dodati seckane i mlevene orahe, suvo groždje i smokve, a na kraju i sa brašnom pomešan prašak za pecivo. Sipati u zamašćenu i brašnom posutu srcoliku formu za torte i ispeći na srednjoj temperaturi. Kada se ohladi preseći koru na tri dela. Za krem, na pari skuvati žumanca sa prah šećerom i čokoladom. Kada se ohladi, dodati penasto umućen buter. Kremom namazati kore i po ukusu ukasiti.

Torta sa jagodama i malinama

Potrebno je :

1. 3 pune kašike kakao praha,
2. 200g šećera,
3. 200g maslaca,
4. 3 jaja,
5. 200g mekog brašna, prosejanog,
6. 1 prašak za pecivo,
7. 50-100g seckanih badema ili lešnika,
8. 200ml slatke pavlake za šlag,
9. 100g jagoda,
10. 100g malina,

Za čokoladni preliv

1. 100g maslaca,
2. 100g čokolade za kuvanje,
3. 100g šećera u prahu,
4. 3 kašike mleka.



Torta ima dve korice između kojih je voćni fil. Zagrejte pećnicu na 180°C. Obložite tepsijicu papirom. Pomešajte kakao prah sa 4 kašike ključale vode i dobro promešajte. U posebnoj činiji penasto umutite šećer i maslac, dodajte rastvoreni kakao, jaja, brašno i prašak za pecivo. dobro promešajte, pa dodajte bademe/lešnike. Podelite smesu na dva dela, za dve korice. Pecite ih po 25 minuta. Izvadite ih tek kada se ohlade. Na pari otopite sastojke potrebne za čokoladni preliv. Lepo ih sjedinite, pa pustite da se fil ohladi. Umutite pavlaku da dobijete šlag i zasladite po ukusu. Korice ako želite možete poprskati sa malo šerija ili voćnog soka - samo nemojte da preterate, jer će tortica biti gnjecava. Na jednu koricu prenesite šlag i naređajte odozgo voće. Pritisnite drugom koricom. Poravnajte malo ivice velikim nožem i prelijte čokoladom. Neka se malo stvrdne pre nego što je isećete.

www.turbo-kuvar.com