

Splitska Torta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 45 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Biskvit od suhih smokava i badema:

- Suhe smokve 100g
- Groždice 100g
- Mljeveni bademi 100g
- Nasjeckani bademi 50g
- Korica naranče 4g
- Glatko brašno 50g
- Bjelanjci 200g
- Šećer 100g
- Maraschino liker 20g

Francuski buttercream:

- Žumanjci 100g
- Šećer 180g
- Maslac 250g
- Vanilija u prahu po želji

Ukrašavanje:

- Svježe smokve
- Nasjeckani bademi

Upute:

1. Da biste napravili biskvit stavite sitno nasjeckane suhe smokve, groždice, mljevene bademe i nasjeckane bademe u zdjelu i dobro promiješajte. Zatim napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavnom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini. Kada bjelanjci budu mekano tučeni postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Dodajte mješavinu suhog voća i nježno promiješajte silikonskom špatulom. Zatim dodajte koricu naranče i prosijano brašno i nastavite miješati dok smjesa ne postane jednolika. Pazite da ne premiješate smjesu!
2. Rasporedite smjesu u četiri zdjele, po 160g u svaku. Napunite četiri okrugla prstena za tortu promjera 16cm. Zatim zagladite smjesu malom špatulom i pecite biskvite na 180°C otprilike 20 minuta, dok ne porumene.
3. Da biste napravili francuski buttercream prvo morate napraviti make *pâte à bombe* smjesu, što je mješavina tučenih žumanjaka i kuhanog šećernog sirupa. Stavite žumanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i počnite miksati na srednjoj brzini. Stavite šećer i dovoljno vode da prekrije šećer u lonac i poklopite ga. Kada sirup proključa, para će isprati kristale šećera sa stijenki lonca pa tada maknite poklopac. Umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup i nastavite ga kuhati dok temperatura ne dosegne 118°C. Tada pažljivo ulijte sirup u tučene žumanjke bez gašenja miksera. Važno uliti sirup točno između pjenjače i stijenke posude. Budite jako pažljivi, ukoliko izlijete sirup direktno na pjenjaču miksera dok ona radi, mogla bi vas poprskati vrućim sirupom po rukama ili licu, te biste mogli zadobiti teške opekotine! Kada ulijte cijeli sirup unutra, nastavite mutiti *pâte à bombe* dok se ne ohladi. Postupno dodajte omekšani maslac i nastavite miksati dok krema ne postane glatka. U buttercream dodajte vaniliju u prahu i dobro izmiješajte.
4. Rasporedite buttercream u četiri zdjele - tri zdjele po 100g i jednu zdjelu s 250g kreme.
5. Da biste složili tortu stavite prvi biskvit na tanjur i lagano ga premažite likerom. Stavite 100g kreme pa je razmažite špatulom. Stavite drugi biskvit na kremu i namažite ga likerom. Opet, na biskvit stavite 100g kreme i razmažite je špatulom.

6. Još jednom ponovite postupak. Stavite četvrti biskvit na vrh. Zatim zagladite stranice torte plastičnim strugačem pa stavite tortu u hladnjak na otprilike 20 minuta da se ohladi.
7. Kada se torta ohladi uzmite još kreme pomoću strugača, pa ispunite rupe i zagladite stranice torte. Stavite malo kreme na vrh i zagladite je špatulom. Ponavljajte postupak dok ne dobijete savršeni oblik.
8. Istisnite ružice od kreme na tortu. Zatim je ukasite svježim smokvama. Utisnite grubo nasjeckane bademe na stranice torte.
9. Eto, vaša Splitska torta je gotova! U slast!