

Angel Food Torta

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja: 45 minuta

Spremno za 65 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Angel Food biskvit:

- Glatko brašno 115g
- Sol 1g
- Šećer 170g
- Vanilija u prahu
- Korica limuna 4g
- Bjelanjci 360g
- Šećer 200g

Tučeni ganache od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 70g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje 35% 250g
- Glukočni sirup 10g
- Vanilija u prahu

Ukrašavanje:

- Jagode
- Borovnice
- Kivi

Upute

1. Da biste napravili Angel Food biskvit stavite prosijano brašno, sol, 170g šećera, vaniliju u prahu i koricu limuna u zdjelu i promiješajte pjenjačem. Stavite bjelanjke sobne temperature u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini dok ne budu mekano tučeni. Postupno dodajte šećer (200g) i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Umiješajte suhe sastojke u meringue.
2. Prebacite smjesu u Angel Food kalup promjera 25cm i pecite na 180°C otprilike 45 minuta. Čim tortu izvadite iz pećnice okrenite kalup naopako i tako ga ostavite da se ohladi.
3. Da biste napravili tučeni ganache od bijele čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite slatko vrhnje u zdjelu, te mu dodajte glukozni sirup i vaniliju u prahu. Zagrijte ovu smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim joj dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i procijedite vruće vrhnje u nju. Izradite mješavinu štapnim mikserom dok se ne ujednači. Pokrijte smjesu prozirnom folijom i ostavite je u hladnjaku preko noći.
4. Da biste završili tučeni ganache od bijele čokolade stavite ga u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne postane kremast, ali mora ostati gladak. Stavite tučeni ganache u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukrasite tortu. Na kremu stavite jagode, borovnice i kivi.
5. Eto, vaša slasna Angel Food torta je gotova! U slast!