

Torta od Kikirikija i Jagoda

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 50 minuta

Vrijeme pečenje/kuhanja : 25 minuta

Spremno za 75 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Joconde biskvit:

- Bademovo brašno 115g
- Šećer u prahu 100g
- Glatko brašno 30g
- Jaja 125g
- Maslac, otopljeni 25g
- Bjelanjci 85g
- Šećer 25g

Jednostavni sirup:

- Šećer 85g
- Voda 85
- Rum 10g

Žele od jagoda:

- Pire od jagoda 115g
- Šećer 55g
- Želatina 3g (1,5 listić)

Buttercream od kikirikija:

- Žumanjci 115g
- Šećer 200g
- Maslac 285g

- Kikiriki maslac, glatki 150g

Ukrašavanje:

- Kikiriki, pečen i nasjeckan
- Jagode

Upute

1. Da biste napravili Joconde biskvit stavite šećer u prahu, bademovo brašno i brašno u zdjelu i dobro promiješajte pjenjačem. Zatim dodajte jaja i otopljeni maslac i miješajte dok ne dobijete glatku pastu. Napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne postanu mekano tučeni. Zatim postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Dodajte pripremljenu pastu u francuski meringue i miješajte silikonskom špatulom dok smjesa ne postane jednolika.
2. Pripremite četiri kalupa za tortu promjera 16cm i obložite ih aluminijskom folijom kako biste spriječili da smjesa iscuri tijekom pečenja. Podijelite smjesu u 4 jednaka dijela, po 115g. Ulijte joconde smjesu u kalupe i zagladite je malom špatulom. Zatim ih pecite na 190°C otprilike 10-12 minuta, dok ne porumene. Izvadite ih iz pećnice i ostavite da se potpuno ohlade.
3. Da biste napravili jednostavni sirup stavite šećer i vodu u zdjelu pa dobro promiješate pjenjačem. Zagrijavajte smjesu u mikrovalnoj pećnici dok se kristali šećera ne otope pa je ostavite da se ohladi. U ohlađeni sirup dodajte rum.
4. Da biste napravili žele od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte namočenu želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne otopi. Rasporedite žele u silikonski kalup u obliku malih polukugli i sve stavite u zamrzivač da se stisne.

5. Da biste napravili francusku kremu od maslaca, prvo morate napraviti pâte a bombe, a to je mješavina tučenih žumanjka i kuhanoga šećernog sirupa. Stavite žumanjke u posudu miksera i miksajte ih pjenjačom na srednjoj brzini. Stavite šećer i malo vode (koliko je potrebno da pokrije šećer) u plitki lonac i poklopite ga. Kada sirup prokuha, para će ukloniti kristale šećera sa stjenki lonca i onda skinite poklopac. Umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup i nastavite s kuhanjem dok temperatura ne naraste do 118°C. U tom trenutku, ulijte ga pažljivo, bez gašenja miksera, u posudu za miksanje gdje su žumanjci. Nakon što ulijete cijeli sirup, nastavite mutiti pâte a bombe dok se ne ohladi. Kada se pâte a bombe se ohladi postupno mu dodajte omekšani maslac dok se ne sjedine. Dodajte kikiriki maslac i dobro promiješajte pjenjačom.
6. Da biste spojili tortu stavite jedan Joconde biskvit na podlogu za tortu. Namočite ga sirupom, zatim premažite kremom od maslaca pomoću male špatule. Zatim trebate uredno složiti zamrznute polukugle želea od jagoda na kremu. Razmažite još kreme preko svega, stavite još jedan joconde biskvit i namočite ga sirupom. Prvi sloj torte je gotov i sada ga stavite u hladnjak kako bi se krema stisnula.
7. Kada se prvi sloj stisne vrijeme je za još jedan sloj kreme. Slijedi treći Joconde biskvit, namočite ga sirupom i opet stavite u hladnjak na otprilike 10 minuta. Postupak nastavite pokrivanjem trećeg Joconde biskvita kremom i slaganjem preostalih polukugli od jagoda na kremu. Kao i prije, stavite još kreme na polukugle i razmažite ih pomoću male špatule. Na kraju namočite zadnji Joconde sirupom i stavite tortu u hladnjak.
8. Pomoću dresir vrećice napunjene kremom prekrijte stranice torte i zagladite ih špatulom. Zatim dodajte još kreme na vrh i zagladite je špatulom. Nastavite dok ne dobijete pravilni oblik torte.
9. Da biste ukrasili tortu napravite polukugle od kreme od kikirikija tako što ćete njome napuniti silikonski kalup u obliku polukugli. Stavite kalup u zamrzivač dok se krema ne stisne.
10. Ukrasite stranice torte nasjeckanim pečenim kikirikijem i složite polukugle na vrh. Za završnu dekoraciju koristite svježe jagode i nasjeckani kikiriki.
11. Eto, vaša slasna torta od kikirikija i jagoda je gotova! U slast!