Torta Kopitar

Aleš

Testo: 6 jajc, 12 dag sladkorja, 18 dag moke, 1 pecilni prašek, 1 vanilin sladkor, 5 žlic Nutele

Vmešaj jajca, sladkor, dodaj Nutelo in na koncu moko s pecilnim praškom.

Nadev: 5 dl sladke smetane in 5 žlic Nutele

V trdo stepi smetano in vmešaj Nutelo.

 Torto napojiš z razredčenim breskovim kompotom ter žlico ruma.

Vanja

Testo: 5 jajc, 8 žlic sladkorja, 8 žlic moke, 1 pecilni prašek, 3 žlice olja

Vmešaj jajca, sladkor in olje, dodaj moko s pecilnim praškom.

Nadev: 5 dl sladke smetane, 50 dag mascarpone, jagode za nadev

V trdo stepi smetano in dodaj mascarpone. Dodaš narezane jagode.

Torto napojiš z razredčenim breskovim kompotom ter žlico ruma.

Obliv – sijaj

322 g sladkorja, 322 glukoze(kupiš v lekarni), 161 g mleka

Vse tri sestavine mešaš in kuhaš do 105 °C. Dodaš 13 lističev želatine, ki jih prej namočiš v mrzli vodi.

Dodaš še 302 g jedilne čokolade(lahko tudi belo, dodaš barvilo). Na koncu priliješ še 215 g tekoče sladke smetane. Vse dobro mešaš s šibo, lahko tudi s paličnim mešalnikom.

Preliv lahko počaka tudi v hladilniku. Pred uporabo ga pogreješ v mikrovalovni pečici ali pa nad soparo.

Dober tek, vam želim!

 Nada Brezovar

