

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

...

Torta sa breskvama



Sastojci:

Biskvit

3 jaja
100 g šećera
75 g brašna
75 g mlevenih prženih lešnika
20 g putera
1 burbon vanilin šećer
1 ravna kašičica praška za pecivo

Fil

400 g krem sira
250 ml slatke pavlake
150 g šećera
1 konzerva breskvi (450 g neto)
1 kesica želatina (mlevenog)

za premaz biskvita

120 g pekmeza od kajsija
50 g mlevenih lešnika

za ukrašavanje

300 ml slatke pavlake
kremfix

Zagrejati rernu na 180°C.

Jaja, šećer i burbon vanilin šećer miksirati dok ne postanu penasti. Dodati rastopljen puter. Pomešati brašno lešnike i prašak za pecivo, dodati smesi od jaja lagano mešajući. Sitati u kalup za pečenje torti (24 cm), peći oko 25 minuta. Proveriti čačalicom da li biskvit gotov.

Breskve iseckati na kockice.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice.

Odmeriti 150 ml soka od kompota iz konzerve breskvi pa dodati iseckano voće, zagrejati, skoro do ključanja. Skloniti sa ringle pa dodati želatin, ostaviti da se hladi 15 minuta. U sir dodati šećer pa sve izraditi mikserom dok ne postane ujednačena smesa. Dodati voće sa želatinom i pomešati. Ostaviti sa strane da masa počene da želira. U međuvremenu čvrsto umutiti slatku pavlaku. Sjediniti sa smesom od sira i voća.

Ohladjen biskvit preseći na dva dela.

U činiji pomešati pekmez od kajsija i lešnike, ako je masa previše gusta dodati kašiku ili dve vode (treba lepo i lako da se razmazuje po biskvitu). Staviti jedan deo biskvita na tanjir za toru a zatim ga premazati smesom od lešnika i pekmeza. Oko biskvita staviti obruč od kalupa za torte, pa sipajte polovinu fila pritom vodeći računa da se kockice voća jednako rasporede, fil prekrите preostalim biskvitom koji ste predhodno namazali sa preostalim pekmezom sa lešnicima, zatim sipajte i ostatak fila, ili koliko vam dozvoljava visina obruča za toru (meni je preostalo vrlo malo). Ostavite preko noći u frižideru.

Sutradan pažljivo sklonite obruč za tortu. Ulupajte slatku pavlaku sa kremfiksom u čvrst šlag. Ukrasite tortu po želji.