

Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica

Gradivo za delavnico

TORTA

Pripravila: **Nada Trošt**

Radovljica, 20 . november 2013

TORTA NUTELLA

Testo:

- 6 jajc
- 12 dag sladkorja
- 18 dag moko
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 4-5 žlic Nutelle po želji



Nadev:

- 0,75 l sladke smetane
- 2 kremfixa
- 8 žlic Nutelle

Preliv:

- 3 dcl mleka,
- 3 žlice sladkorja in
- 4 žlice ruma

0,25 l sladke smetane za dekoracijo

Postopek:

Jajca ločimo. Rumenjake in polovico sladkorja penasto vmešamo. Beljake z drugo polovico sladkorja stolčemo v trd sneg. V rumenjake vmešamo 1/3 snega in postopoma dodajamo presejano moko zmešano s pecilnim praškom; nato dodamo preostali sneg in narahlo premešamo vse skupaj. Po želji v testo zamešamo tudi Nutello.

Pečemo pri 180 stopinjah približno pol do tri četrt ure. Ko je testo pečeno in ohlajeno, ga razrežemo na 3 plasti.

Stolčemo stepeno smetano s kremfixom in dodamo Nutello. Preliv dobro zmešamo in z njim navlažimo vsako plast torte posebej.

Vsako plast torte namažemo z 1/3 kreme, zadnja tretjina je za premaz torte po vrhu. Dekoriramo s sladko smetano oz. po želji.

Vir: <http://www.kulinarika.net/recepti/3603/sladice/torta-nutella/>

VIŠNJEVA TORTA

Osnovni recept razmerja za biskvit: jajca/moka/sladkor je vedno 1/3/3. Biskvit je zelo dober in lahek, ker je brez maščobe in pecilnega praška.

BISKVIT:

- 5 jajc,
- 15dag moka in
- 5 jedilnih žlic grenkega kakava (približno- za višnje paše temno testo)
- 15 dag sladkorja,
- 1 vanilin,
- malo limonove lupinice



POSTOPEK:

Rumenjake, 3/4 sladkorja, vanilin, limonino lupinico in kakao spenimo z mešalцем, dodamo s preostalo 1/4 sladkorja in stepen trd sneg beljakov. Počasi vmešamo z vilico moko, damo v pekač (namaščeno samo dno, ker ni pecilnega in spečemo na 170°C, ohladimo in prerežemo (1x ali 2x)

NADEV:

- 1 kozarec višnjevega kompota
- 0,75 l sladke smetane

Na prerezan navlažen del biskvita naložimo višnje iz kompota (po želji jih še zaželiramo z želatino, skuhamo iz kompotovega soka in "preliva za torte"), namažemo s stepeno sladko smetano ter pokrijemo z drugim delom biskvita.

GLAZURA:

Torto lahko prelijemo z "dunkel" (temna čokolada) glazuro (segrejemo, da je tekoča, odstrižemo vogal in polijemo po torti.

Namesto takšnega nadeva lahko enostavno namažemo biskvit z marelično marmelado in dobimo Sacher torto. V tem primeru je temna glazura obvezna.

Torta brez glazure, okrašena s sladko smetano, naribano čokolado in višnjami pa se imenuje Višnjeva torta "črni gozdiček" ali Schwarzwaldska višnjeva torta.

Vir: <http://med.over.net/forum5/read.php?21,1078351>