



vrtiček ob 60-letnici

Chef Maja Lilija

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Beljake ločimo od rumenjakov in naredimo trd sneg. Rumenjake damo v mešalnik, dodamo sladkor, vodo in olje. Mešamo, da se malo speni. Dodamo moko (v njo vmešamo pecilni prašek) in miksumo vsaj 13 minut. Dlje kot mešamo boljši je bisvit. Pečemo 35-40 minut pri 180°C. Biskvit ohladimo in ga nato razrežemo na 3 dele.

Pripravimo si mešanico za "zalivanje" torte. Vzamemo 2 dl vode in ji dodamo 2 žlici ruma ter 2 žlici sladkorja v prahu. Poizkusimo! Če nam je rumčka premalo, ga še malo dodamo:)

Naredimo puding po navodilu na emabalaži (namesto mleka damo vodo ali sok). Jaz najraje dam kr borovničev sok. Skuhamo in pustimo, da se ohladi. Večkrat premešamo (da se ne naredi skorjca). Stepemo smetano in premešamo z pudingom.

Začnemo s tortico: biskvit namočimo, posujemo z borovnicami in dodamo smetanovo maso. Nadaljujemo spet zbisvitom + borovnice + masa.

Okrasimo z marrsmallow penicami. Navodila za izdelavo marshmallow plasti v drugem mojem receptu.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 300 g marshmallows
- 250 g moke
- 5 jajc
- 250 g sladkorja
- 1 dcl VODE
- 1 dcl olja
- 250 g borovnic
- 1 malinov puding
- 7 dcl smetane