



TORTA S ŠAMPANJCEM

Chef ANITA ŠPILAK

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajca, sladkor, vodo penasto zmešamo. Dodamo moko in pecilni prašek. Spečemo biskvit pri 180°C cca 25-30 minut.

Za kremo namočimo želatino v 1dcl hladne vode, da nabrekne. Rumenjake in 5 dag sladkorja miksamo nad soparo, da se zgosti. K ohlajeni masi dodamo sneg 3 beljakov z 5 dag sladkorja, sok limete, raztopljeno želatino, šampanjec in stepeno sladko smetano.

Ohlajeni biskvit dvakrat prerežemo, namažemo z kremo. Po vrhu torte prav tako lahko namažemo z kremo. Torto damo za dve uri v hladilnik, nato jo okrasimo z grozrdjem, ki smo ga povaljali v limetinem soku in sladkorju v prahu.

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

- 3 kos jajc
- 2 kos vanili sladkor
- 10 dag sladkorja
- 300 ml sladke smetane
- 17,5 dag moka
- 5 dag sladkorja v prahu
- 2 čajna žlica pecilnega praška
- 1,5 dag želatine
- 1 ščepec soli
- 5 jedilna žlica VODE
- 1 kos limete
- 400 ml šampanjca
- 25 dag rdečega grozdja