

NajPečenie



Dobošová torta - futbalové ihrisko

Základ skvelého dobošového rezu ozdobte podľa fantázie, napríklad do tvaru futbalového ihriska...



Potrebuje:

620 g	Helie
1 lyžička	Cera
750 g	múka hladká
100 g	múka polohrubá
900 g	cukor práškový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	krémový prášok Zlatý klas
1 ks	vanilínový cukor
1 lyžička	kyselina citrónová
2 bal.	cukríky JoJo marshmallow
80 g	kakao
	potravinárska farba zelená
	mandľová aróma
2 ks	vajcia
1 liter	mlieko
2 lyžica	voda

Postup:

Príprava piškótového cesta:

Zmiešame hladkú múku, 250 g práškového cukru, 1 prášok do pečiva, 2 vajcia, 120 g Helie a vypracujeme cesto, ktoré rozdelíme na 5 častí. Po jednej ich vyvaľkáme a dáme upiecť na plech vystlaný masťným papierom na pečenie. Pečieme na 180 °C krátko (cca 10 minút) aby cesto ostalo bledé, nie do ružova. Pečenie opakujeme 5x.

Príprava krému:

Z 1 litra mlieka, Zlatých klasov, polohrubej múky, 6 polievkových lyžíc práškového cukru a vanilínového cukru uvaríme hustý krém. Dáme vychladiť a potom doň vmiešame 80 g kakaa a 500 g Helie.

Postup na marshmallow fondán (falošný marcipán):

JoJo cukríky vysypeme do sklenenej misy (nie umelo hmotnej) pridáme 2 lyžice vody, 1 mocca lyžičku kyseliny citrónovej, zelené potravinárske farbivo, čajovú lyžičku Cery a arómu. Dáme do mikrovlnky na 2 minúty a po

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	50 (5 plátov po 10 minút) min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-

15 sekundách mikrovlnku otvoríme počas "jazdy" a hmotu premiešame. Opakujeme každých 15 sekúnd kým nám nevyprší čas 2 minúty a cukríky sa nerozpustia.

Misu z mikrovlnky vyberieme a po lyžiciach do nej vmiešame 400 g preosiateho práškového cukru. Zvyšných 200 g cukru vysypeme na pracovnú plochu a do stredu cukru vlejeme už polotuhú hmotu z cukríkov. Rukami dôkladne vypracujeme všetok cukor do hladkej hmoty. Hmotu by nemala byť mäkká ale ani tvrdá. Ruky umyjeme, pracovnú plochu očistíme a hmotu pripravíme na valkanie tak, že pod ňu jemne podsypeme preosiaty cukor.

Táto dávka vystačí na potiahnutie 1 veľkej torty a z hmoty nám aj zvýši. Na dekoráciu inými farbami potrebujeme postup opakovať a v potrebnej farbe prifarbiť. Ak potrebujeme bielu, tak ju robíme len z bielych cukríkov.

Vychladnuté piškóty natrieme krémom tak, že krém si vopred rozdelíme na 4 rovnaké časti a ešte si z neho odložíme toľko, aby sme s ním vedeli celú tortu potrieť (torta bude vysoká cca 3 cm). Natreté a navrstvené pláty dobre zatlačíme a necháme cez noc odstáť v chladničke.

Ak chceme koláč orezať do iného tvaru (menší štvorec, kocka..), necháme tortu na izbovej teplote asi 1 hodinu, aby obmekla a dala sa dobre rezať. Vyrežeme si zo stredu potrebný formát, potrieme zvyšným krémom a dáme do chladničky stuhnúť.

Tortu vyberieme z chladničky a potiahneme marcipánovou hmotou. Zvyšky orežeme, hrany pekne vypracujeme. Potom si vyvalkáme biely marcipán a vyrežeme z neho pásiky potrebné na vytvorenie čiar futbalového ihriska. Môžeme vymodelovať bránky alebo ich nahradiť umelohmotnými tak ako aj hráčov.