



Коледна торта

СЪСТАВКИ

За тортата:

4 цели яйца
250 г пълномаслено кисело мляко
120 г масло
125 г захар
200 г брашно
150 г царевично нишесте
1 пакет суха мая
1 щипка сол
ванилия

За пълнежа:

200 г сметана
300 г млечен шоколад

ИНСТРУКЦИИ

1. Затопли предварително фурната до 180 градуса. Намазни формата за печене с диаметър 24 см и покрий дъното и страничната ѝ част с хартия за печене.
2. Раздели жълтъците и белтъците.
3. На стайна температура разбъркай в купа маслото и половината от захарта.
4. След което добави два жълтъка и разбъркай сместа добре. Добави ванилията и киселото мляко.
5. Пресей маята и я добави към сместа.
6. Разбий с миксер останалите два белтъка до получаване на бяла пяна. След това добави внимателно другата половина от захарта и разбъркай, докато сместа се сгъсти.
7. С голяма метална лъжица нежно постави половината от белтъците в сместа с маслото. После добави и останалите белтъци.
8. Излей получената смес във форма и я печи на 180 градуса за около 45-50 мин. Опитайте с клечка, за да се убедите, че е готова.
9. За пълнежа от млечен шоколад:
Излей сметаната в тенджера и я загрей на бавен огън.
Веднага след като започне да завира, я свали от котлона и добави шоколада, за да се разтопи. Сместа трябва да бъде гладка и с равномерна консистенция.
Остави я да изстине.
10. С малка пръчица от шоколадовата паста изрежи формите на коледна елха и звезда. Покрий звездата със златна боя за храна и я остави за около час на хладно, за да се втвърди.
11. Разрежи блата за тортата през средата и с шпатула разнеси ганаша от млечен шоколад.
12. След това декорирай страните на тортата с две редици Ferrero Rocher.
13. Накрая съедини елхата и звездата с клечка за зъби и постави формата върху тортата.