

Ananásová torta

Recept od Mirky van Gils Slavíkovej - sladučká torta plná sušeného ovocia s Marcipánom a kakaovým Fondánom Dr. Oetker.

asi 12 porci    stredná obťažnosť  do 40 minút



- 1 Pred prípravou cesta necháme najskôr kompót dôkladne odkvapkať na sitku. V mise vyšľaháme maslo s cukrom, pastou, kôrou a soľou elektrickým ručným šľahačom nastaveným na najvyšší stupeň do peny. Po jednom zašľaháme vajcia. Pridáme ananás, sušené ovocie a mandle a dôkladne premiešame. Pridáme múku zmiešanú s mandľovou múkou a kypriacim práškom a zamiešame. Cesto nanesieme do vymastenej a papierom na pečenie vyloženej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: asi 160 °C
Teplovzdušná rúra: asi 140 °C
Doba pečenia: asi 105 minút

- 2 Tortu necháme vychladnúť. Potom ju vyberieme z formy, stiahneme papier na pečenie a položíme ju na podnos.
- 3 Na ozdobenie vyvaľkáme pomocou váľka fondánovú hmotu na tenký plát a povrch a strany torty ním potiahneme. Z marcipánu vytvoríme kvietky a zo zvyšného odkrojeného fondánu vytvoríme lístočky a dozdobíme povrch torty.

Prísady::

Na cesto:

250 g kompót ananásový kúsky (hmotnosť po odkvapkaní)
250 g maslo zmäknuté
250 g cukor
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
2 balíčky Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
1 zarovnaná KL soľ
5 ks vajce
350 g brusnice sušené
350 g marhule sušené (nakrájené na malé kúsky)
350 g hrozienka
100 g mandle nasekané nahrubo
250 g múka hladká
100 g mandľová múka
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva s vinným kameňom Dr. Oetker

Na ozdobenie:

1 balíček Fondán kakaová potahovacia hmotu Dr. Oetker
1 balenie Marcipán Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ručný šľahač