



Pavučinová torta

Strašidelná, ale zároveň zábavná a jednoduchá halloweenska torta z Red Velvet torty, Fondánu kakaového a Polevy svetlej Dr. Oetker.

asi 12 porci    stredná obťažnosť  do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme zmes na cesto so smotanou a vajcami podľa návodu na obale. Cesto rozdelíme do dvoch vymastených a múkou vysypaných foriem a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C
Teplovzdušná rúra: 140 °C
Doba pečenia: asi 30 - 35 minút

- 2 Obidva korpusy necháme vychladnúť. Potom ich raz pozdĺžne prekrájime.
- 3 Na prípravu krému vyšľaháme zmes na krém so smotanou a kyslou smotanou podľa návodu na obale.
- 4 Menšiu časť krému naniesieme na spodné diely korpusev a uhladíme. Zakryjeme hornými dielmi a ďalšou časťou krému potrieme horné časti korpusev. Torty položíme na seba a zvyšným krémom potrieme strany celej torty. Odložíme asi na hodinu do chladničky.

Prísady::

Na cesto:

1 balenie Torta Red Velvet Dr. Oetker
125 ml smotana na šľahanie (33%)
3 ks vajce

Na krém:

125 ml smotana na šľahanie (33%)
200 g smotana kyslá (15%)

Na ozdobenie:

1 balíček Fondán kakaová poťahovacia hmota Dr. Oetker
1 balíček Poleva svetlá Dr. Oetker
1 polovica balíčka Marcipán Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska čierna Dr. Oetker

Okrem toho:

2 tortová forma (Ø 18 cm)
elektrický ručný šľahač





- 5 Na ozdobenie pomocou váľka vyvaľkáme fondán na plát a potiahneme ním povrch a strany torty. Polevu rozpustíme podľa návodu na obale. Odstrihneme malý rožtek a na povrchu torty vytvoríme pavučinu. Polevu necháme stuhnúť.
- 6 Marcipán zafarbíme načierno a vytvoríme z neho pavúky rôznych veľkostí. Tie potom poukladáme na povrch torty.
- 7 Tortu odložíme do chladničky.

