

Rózsaszín elefánt torták

Csokoládés piskóta vaníliás vajas krémmel

Hozzávalók a nagyobb elefánt tortára

Előkészület: 4 óra / sütés: 35 perc

10–12 adag

Torta

- *400 g kockára vágott puha vaj*
- *400 g kristálycukor*
- *1 teáskanál vanília kivonat*
- *6 tojás, fontos, hogy szobahőmérsékletű legyen*
- *540 g liszt (sütőporral)*
- *60 g kakaó*
- *320 ml tej*

Vajas krém

- *600 g puha vaj*
- *1 vaníliarúd, magokat külön*
- *3 csésze porcukor*
- *2 evőkanál tej*

Díszítés

- *2 x 500 g fehér fondant*
- *Rózsaszín étkezési színezék*
- *Fekete étkezési színezék*
- *Kóla ízű édes rudak (farok)*
- *Gyümölcsszalagok (ormány)*
- *Porcukor meghintésre*
- *1 hurkapálca (agyarak)*

Tippek:

- *Az agyarakat készítse el előző nap és hagyja éjszaka kiszáradni (lásd a „Fondánt készítés" részt, 1 és 2 lépés).*
- *Rajzolja át a sablont sütőpapírra, majd vágja ki.*
- *Ha mindkét elefántot elkészíti, vonja össze a mennyiséget.*

Hozzávalók a kisebb elefánt tortára

Előkészület: 2 óra / sütés: 35–40 perc

4–5 adag

Torta

- *200 g kockára vágott puha vaj*
- *200 g kristálycukor*
- *1 teáskanál vanília kivonat*
- *3 tojás, fontos, hogy szobahőmérsékletű legyen*
- *300 g liszt (sütőporral)*
- *30 g kakaó*
- *160 ml tej*

Vajas krém

- *300 g puha vaj*
- *1 vaníliarúd, magokat külön*
- *1,5 csésze porcukor*
- *1 evőkanál tej*

Díszítés

- *1 x 500 g fehér fondant*
- *Rózsaszín étkezési színezék*
- *Fekete étkezési színezék*
- *Kóla ízű édes rudak (farok)*
- *Gyümölcsszalagok (ormány)*
- *Porcukor meghintésre*
- *1 hurkapálca (agyarak)*

Tippek:

- *Az agyarakat készítse el előző nap és hagyja éjszaka kiszáradni (lásd a „Fondánt készítés" részt, 1 és 2 lépés).*
- *Rajzolja át a sablont sütőpapírra, majd vágja ki.*
- *Ha mindkét elefántot elkészíti, vonja össze a mennyiséget.*

A torták sütése

A nagy elefánt sütéséhez szükség lesz:



2 db 23 cm kerek sütőforma



1 db 20 cm szögletes sütőforma



2 x 15 cm kerek sütőforma



1 x kenyérsütő forma (4 csészére)

A kis elefánt sütéséhez szükség lesz:

1. *A sütőt melegítse elő 180 °C-ra (a légkeverős sütőt csak 160 °C-ra).*
2. *A tortaformákat kenyje ki és bélelje ki sötőpapírral.*
3. *A turmixgépbe helyezze bele a vajat és a cukrot. Válassza ki az 5. sebességet, és keverje lapos spatulával, amíg a keverék könnyű és habos lesz.*
4. *Csökkentse a sebességet 4. fokozatra. Adja hozzá a vaníliarudat magokkal. Fokozatosan egyenként adja hozzá tojásokat; mielőtt hozzáadja a következő tojást, győződjön meg róla, hogy az előző tojás megfelelően bedolgozódott a tésztába.*
5. *Külön tálban keverje össze a kakaót és a lisztet.*
6. *Csökkentse a sebességet a 2. fokozatra és fokozatosan lassan adja hozzá a kakaós-lisztes keveréket és a tejet; keverje, míg a tészta sima nem lesz. Legyen óvatos, hogy ne keverje túl sokáig.*
7. *A tésztát ossza szét a formákba és simítsa el.*
8. *Süsse 30–35 percig, ha a tészta nem ragad a bedugott hurkapálcikára, akkor már kész. A sült tortát hagyja kb. 10 percig pihenni a formában, majd helyezze fémrácsra.*

Vajas krém

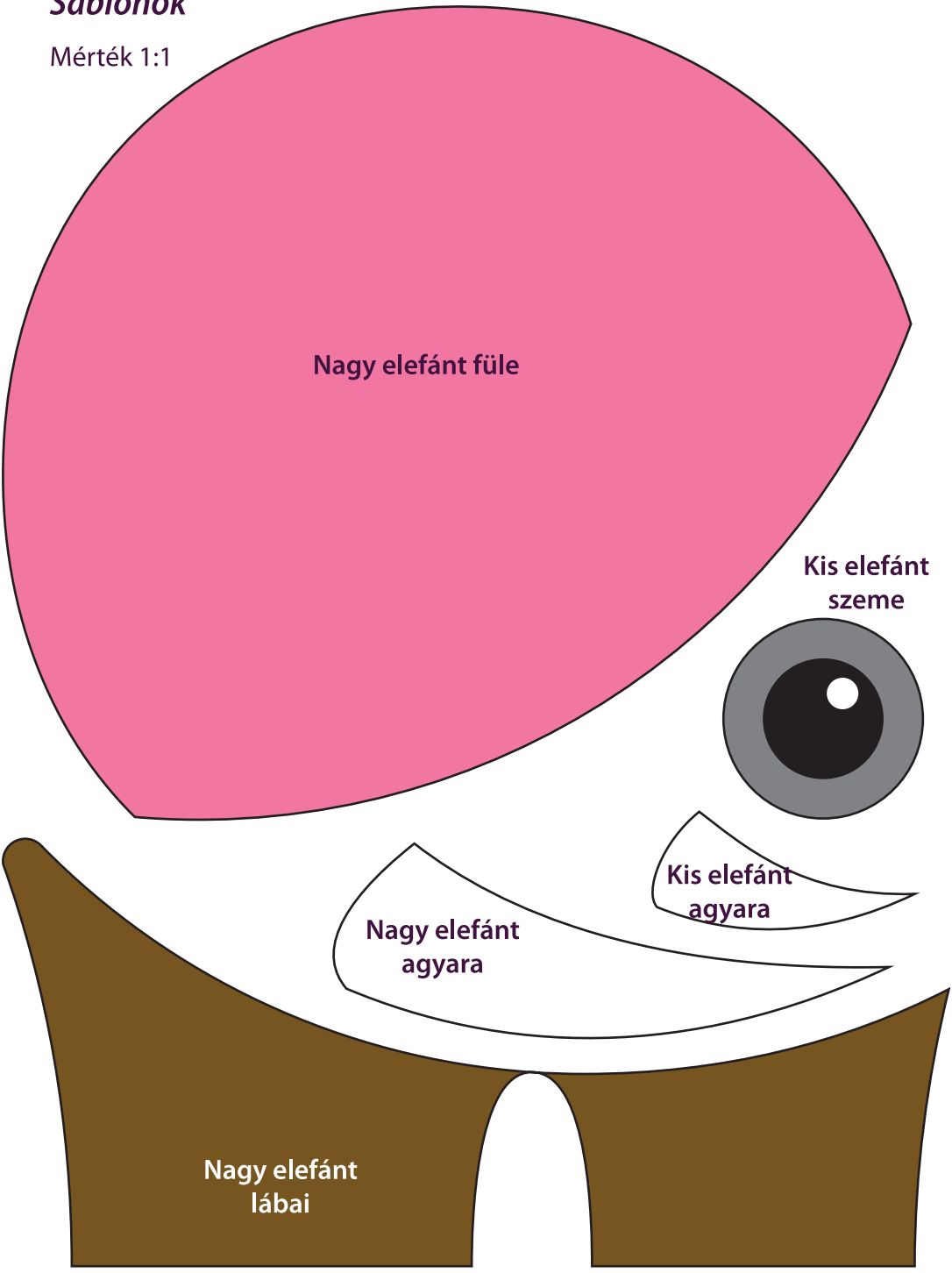
1. *Keverje a vajat lapos spatulával az 5. sebességen, amíg a vaj megfehéredik.*
2. *Csökkentse a sebességet 3. fokozatra, adja hozzá a porcukrot, tejet, vajat, és keverje, amíg összeáll a vajjal.*
3. *Növelje a sebességet az 5. fokozatra és keverje további 5 percig, amíg a krém nem lesz világos és habos.*

Fondant készítése

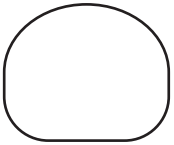
1. *Csomagolja ki a fondant-ot. Dolgozza meg kézben, amíg nem puhul meg és nem lesz rugalmas.*
2. *Vágjon le egy részt (kb. teniszlabda nagyságút) az agyarakra. A sablon szerint formázza meg az agyarakat. Minden agyar közepébe szúrjon hurkapálcát. Hagyja éjszaka kiszáradni.*
3. *Nyújtsa ki a fondant-ot kb 0,5 cm vastagságra. A szem sablon szerint vágja ki a fehér karikát Az ujj sablon szerint vágja ki a két ujjat.*
4. *Színezze be a fondant-ot fekete színezékkel, hogy szürke fondant-ot kapjon. Nyújtsa ki a fondant kb 0,5 cm vastagságra. A szem sablon szerint vágja ki a szürke karikát*
5. *Adjon hozzá még fekete színezéket, hogy a szürke fondánt fekete legyen. Nyújtsa ki a fondant-ot kb 0,5 cm vastagságra. A szem sablon szerint vágja ki a fekete karikát*
6. *Egy ecsettel enyhén nedvesítse meg a fekete karika alját, és nyomja bele a szürke karikába, hogy csatlakozzon hozzá. Aztán hasonló módon nyomja a fehér karikát a fekete karikára.*
7. *A fennmaradó fondant közepébe csináljon egy kis lyukat, és öntsön bele néhány csepp rózsaszín élelmiszer színezéket. A munkafelületet szórja meg porcukorral, a fondant-ot dolgozza meg kézzel, amíg nem lesz egyenletesen rózsaszín. Szükség szerint több vagy kevesebb színezéket használjon.*

Sablonok

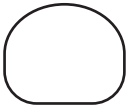
Mérték 1:1



Nagy elefánt ujja



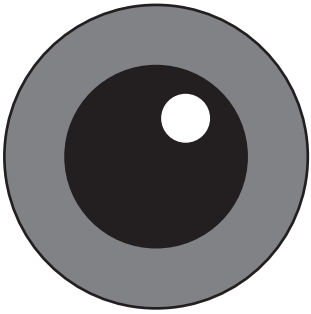
Kis elefánt ujja



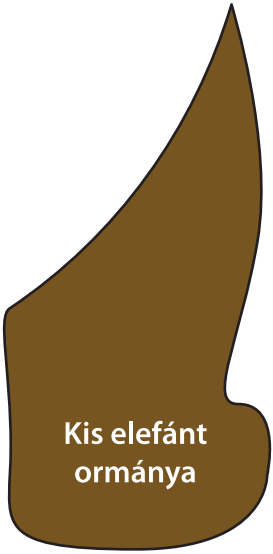
Kis elefánt füle



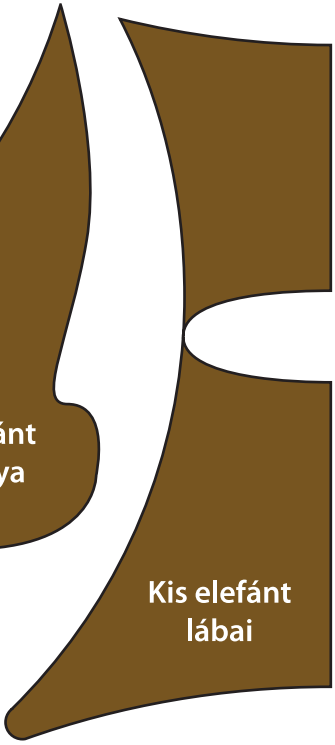
A nagy elefánt szeme



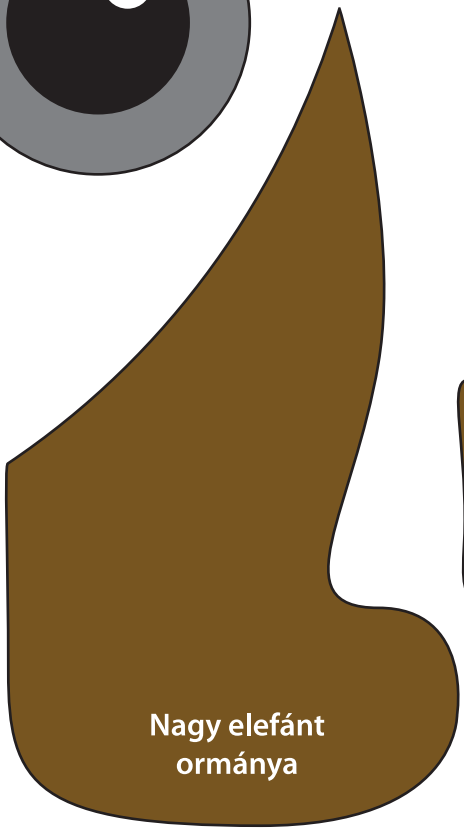
Kis elefánt ormánya



Kis elefánt lábai

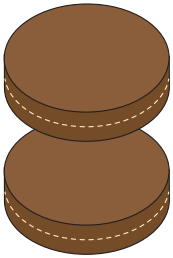


Nagy elefánt ormánya

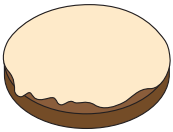


A torta összeállítása (nagy elefánt)

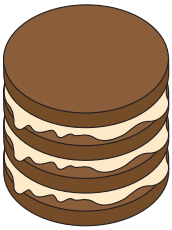
Tegyen sütőpapírt a deszkára és azon dolgozzon.



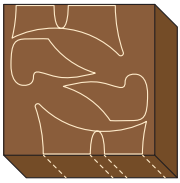
1. *A kerek piskótákat vágja félbe - lásd a képet. Ha a piskóta felülete nem sima, kenyérkéssel vágja le az egyenetlenségeket.*



2. *Kenje meg a piskótákat vajas krémmel 3 rétegben.*



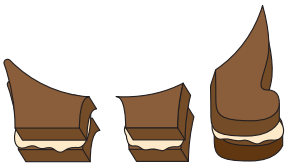
3. *Rakja a piskótákat egymásra - lásd a képet - ez lesz a nagy elefánt teste.*



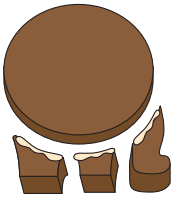
4. *A szögletes piskótából sablon segítségével vágja ki a lábakat és az ormányt.*



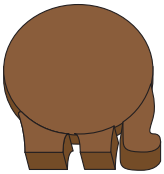
5. *Kenje meg a piskótákat vajas krémmel. Rakja össze úgy, hogy az egyes részek jól illeszkedjenek egymáshoz - lásd a képet.*



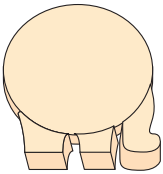
6. *Állítsa össze két rétegben.*



7. *A vajas krém segítségével csatolja a lábakat és az ormányt az elefánt testéhez.*



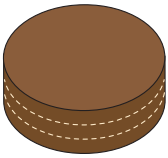
8. *Győződjön meg róla, hogy minden rész helyesen rögzítve van a testhez.*



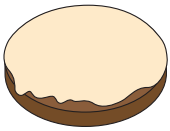
9. *Az összerakott testet kenje meg vajas krémmel. Egyenesítse ki a széleket. Tegye a hűtőbe kb. 35 percre.*

A torta összeállítása (kis elefánt)

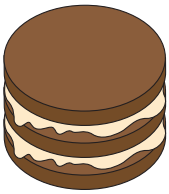
Tegyen sütőpapírt a deszkára és azon dolgozzon.



1. *A kerek piskótákat vágja szét kétszer - lásd a képet.*



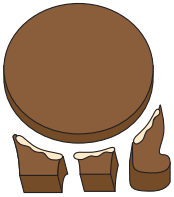
2. *Kenje meg a piskótákat vajas krémmel 2 rétegben.*



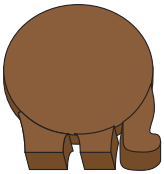
3. *Rakja a piskótákat egymásra - lásd a képet - ez lesz a kis elefánt teste.*



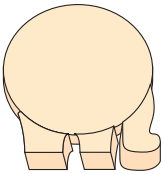
4. *A szögletes piskótából sablon segítségével vágja ki a lábakat és az ormányt.*



5. *A vajas krém segítségével csatolja a lábakat és az ormányt az elefánt testéhez.*



6. *Győződjön meg róla, hogy minden rész helyesen rögzítve van a testhez.*



7. *Az összerakott testet kenje meg vajas krémmel. Egyenesítse ki a széleket. Tegye a hűtőbe kb. 35 percre.*

A fondant elhelyezése és a torták befejezése

1. *A munkadeszkát vagy a sütőpapírt szórja meg porcukorral.*
2. *Fül: nyújtsa ki a fondant-ot kb 0,5 cm vastagságra. A sablon segítségével vágja ki a fület. Tegye félre.*
3. *A fondant elhelyezése: nyújtsa ki a rózsaszín fondant-ot kb 0,5–0,75 cm vastagságra, nyújtson ki egy nagy kört, kb. 8 cm-el nagyobbat, mint a torta.*
4. *Vegye ki a tortát a hűtőből. A nyújtófát szórja meg porcukorral. Óvatosan vigye fel a fondant-ot a nyújtófára. A nyújtófát a fondant-tal helyezze a torta egyik végére és a másik vége felé haladva helyezze fel a fondant-ot a torta egész felületére.*
5. *A torta közepétől a széle felé simítsa ki a fondant-ot, hogy a felesleges levegő távozzon. Figyeljen oda az oldalakra és az ormány és lábak körülötti helyekre is. A felesleges fondant-ot vágja le.*
6. *Egy ecsettel enyhén nedvesítse meg az összeállított szem alját és helyezze a tortára.*
7. *Készítse el a nyílásokat az agyarakra és a farokra, sablonként az első oldalon lévő kép szolgálhat. Helyezze be az agyarakat és a farkat. Az ormányt díszítse fel gyümölcsszalagokkal.*
8. *Egy ecsettel enyhén nedvesítse meg az ujjak alját és helyezze a tortára.*



the Scraper Mixer Pro™

www.sagehu.hu

Vevőszolgálat:
info@fasthungary.hu

Sage

Sage Angliában és Wellsben 8223512 számon bejegyzett márka. © Copyright BRG Appliances 2016.