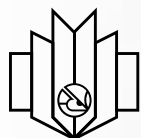


Alenka Kodele

Torte in tortice



ZALOŽBA KMEČKI GLAS



ZALOŽBA
KMEČKI
GLAS

Alenka Kodele

Torte in tortice

Izdal in založil: ČZD Kmečki glas, d. o. o., Ljubljana

Direktor: Peter Zadel

Vodja projekta: Karmen Gostinčar

Jezikovno pregledala: Jana Stare

Oblikovala in tehnično uredila: Rok Bezeljak in Jana Plešej

Fotografije: Cveto Sonc in Rok Bezeljak

Tisk: Evrografis d. o. o., Maribor

Število natisnjenih izvodov: 4000

Leto natisa: 2014

ISBN številka: 978-961-203-431-3

Torte in tortice



CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.85(083.12)

KODELE, Alenka

Torte in tortice / Alenka Kodele ;
[fotografije Cveto Sonc in Rok Bezeljak].
- Ljubljana : Kmečki glas, 2014

ISBN 978-961-203-431-3

273631488

Kazalo

Kazalo	4	Kostanjeva torta	62
Kot češnja na torti ...	7	Ledena torta	64
Osnovni pribor za delo	8	Ledena torta s pomarančnim sorbetom in nugatovo zmrzlino	66
Osnovne sestavine za torte	10	Lešnikova torta z limeto in korenčkom	68
Razni dodatki	12	Limonina torta	70
Dekoracije za torte	14	Mangova torta z jagodami in rožmarinom	72
Dekoracije iz čokolade	15	Marcipanova torta	74
Temperiranje čokolade	16	Marelična torta s kokosom in belo čokolado	76
Izdelovanje raznih okraskov	17	Mascarponejeva torta z gozdnimi sadeži	78
Oblikovalna čokolada	19	Nugatova torta s praženimi lešniki	80
Dekoracije iz sladkorja in sladkornih mas	20	Nutelina torta z bananami	82
Kuhan sladkor	20	Pečena skutna torta	83
Karamelni sladkor	21	Pina colada musse torta	84
Sladkorna modelirna masa	21	Pirina torta z orehi,	86
Sladkorjeno in kandirano sadje	22	malinami in smetano	86
Izdelava biskvita – postopek	23	Pomarančna torta z orehi in čokolado	87
Vanilijina krema – postopek	24	Pomladna bezgova torta	88
Torte	25	Profiterol torta	90
Ajdova torta	26	Rabarbarina torta z jagodami in jogurtom	92
Ananasova torta s kokosom	27	Riževa torta s kokosom, tropskim sadjem in čokolado	94
Bananina torta z ingverjem in kokosom	28	Sadna torta	96
Breskova torta z grškim jogurtom	30	Skutna torta	97
Brusnična torta s smetanovo kremo	32	Skutna torta z jagodami	98
Češnjeva torta	33	Smetanova torta s čokolado in višnjami	99
Češnjeva torta z bezgovo kremo in pistacijo	34	Smetanova torta s sezamom in rdečim sadjem	100
Čokokos torta	36	Tisočlistna torta	101
Čokoladna torta	38	Torta čoko-oreh	102
Čokoladno-karamelna fantazija s solnim cvetom	40	Torta piškotek	103
Čokoladno-karamelna torta	42	Torta rafaelo	104
Figova torta	44	Torta s čokolado in baziliko	106
Hruškova torta	46	Torta s čokolado, malinami in janežem	107
Jabolčna torta s cimetom, lešniki in karamelom	48	Torta s kremo iz oljčnega olja	108
Jagodna torta	50	Torta s pečenim vinom	110
Jesenska torta	52	Torta sacher	111
Jogurtna torta z breskvami	54	Torta saint honore	112
Jogurtova torta z malinami in pistacijo	55	Torta stracatela	114
Kakijeva torta	56	Torta treh čokolad	115
Karamelni užitek	57	Torta truffel	116
Kavna torta	58	Torta z belo čokolado in arašidi	118
Kefirjeva torta s sadjem	59	Torta z grenivko in belo čokolado	120
Kokosova torta	60		
Korenčkova torta	61		

Torta z grškim jogurtom in pomarančo	122
Torta z jagodami, smetano in čokolado	123
Torta z mascarponejem in limeto	124
Torta z mascarponejevo kremo in suhimi slivami	125
Torta z okusom po vrtnicah	126
Vanilijina torta	128
Vinska torta z rozinami	130
Višnjeva torta	132

Posebne torte 135

Cupcakes	136
Porcijske tortice	138
Čokoladne tortice z jagodnim želejem	138
Tortice s čokolado, skuto, hruškami in gozdnimi sadeži	140
Tortice na palčkah (cake pops)	142
Presne torte	144
Torta iz gozdnih sadežev	144
Čokoladna torta s koruznimi kosmiči	145
Mangova torta s kokosom	146
Torta iz jabolk in ovsenih kosmičev	147
Čokoladna diabetična torta	148
Sadna diabetična torta	149
Torta brez glutena	150
Torta brez živalskih maščob in jajc	151
Torta za zaljubljene	152
Torta za najmlajše	154
Torta za rojstni dan	156
Poročna torta	158
Poročna torta – postopek	160

Slikovno kazalo receptov 162

Zahvala	167
Beleške	168



Čokoladno-karamelna torta

Čokoladni biskvit

1 jajce
25 g sladkorja
20 g moka
10 g kakava v prahu

Beljak s sladkorjem stepemo v čvrst sneg, umešamo rumenjake, presejano moko s kakavom in maso namažemo na pekač, obložen s peki papirjem, v obliki kroga premera 22 cm. Maso lahko tudi omejimo z obročem za torte in pečemo 6 minut na 200 °C.

Bel biskvit

2 jajci
50 g sladkorja
60 g moka

Beljaka s sladkorjem stepemo v čvrst sneg, umešamo rumenjake, presejano moko in maso namažemo na pekač, obložen s peki papirjem, v dva kroga, enega premera 22 cm, drugega pa 20 cm. Maso lahko tudi omejimo z obročem za torte in pečemo 6 minut na 200 °C.

Čokoladna krema

150 g temne čokolade
250 g sladke smetane

100 ml sladke smetane zavremo in primešamo napol stopljeni čokoladi. Dobro premešamo, da se vsa čokolada raztopi, ter maso ohladimo. Potem narahlo umešamo 150 ml stepene sladke smetane.

Smetanova krema

350 ml sladke smetane
40 g sladkorja
2 lista želatine
vanilijevo aroma

200 ml sladke smetane s sladkorjem kuhamo, da zavre, nato kuhamo na majhnem ognju, da rahlo vre 10 minut. Odstavimo z ognja, umešamo v mrzli vodi namočeno želatino, dobro premešamo, da se raztopi, umešamo še vanilijevo aroma in maso ohladimo. Ohlajeni smetanovi masi narahlo umešamo 200 ml stepene sladke smetane. 100 g sladkorja damo v teflonsko posodo in počasi segrevamo, da dobimo svetel karamel. Vlijemo ga na silikonsko podlogo in ohladimo. Ohlajenega damo v PVC-vrečko in zdrobimo s kuhinjskim kladivom na manjše drobce.

V obroč za torte premera 22 cm položimo plast belega biskvita, ga malo namočimo s sladko raztopino in belim rumom, nanj nadevamo čokoladno kremo, pokrijemo s čokoladnim biskvitom, ga tudi namočimo, nadevamo z dvema tretjinama smetanove kreme, pokrijemo z drugo plastjo belega biskvita, ga tudi malo namočimo in premažemo s preostalo kremo. Tako nadevamo torto damo v hladilnik, da se dobro ohladi in strdi.

Karamelni preliv

100 g sladkorja
200 ml sladke smetane

Sladkor damo v teflonsko posodo in segrevamo na majhnem ognju do karamela. Previdno zalijemo s sladko smetano in kuhamo, da se karamel raztopi. Ko je masa gladka in primerno gosta, jo nekoliko ohladimo in prelijemo po torti. Torto pustimo v hladilniku, da se dobro ohladi, nato jo narežemo na 12 kosov in poljubno okrasimo.





Str: 78
Mascarponejeva torta z gozdnimi sadeži



Str: 80
Nugatova torta s praženimi lešniki



Str: 82
Nutelina torta z bananami



Str: 83
Pečena skutna torta



Str: 101
Tisočistna torta



Str: 102
Torta čoko-oreh



Str: 103
Torta piškotek



Str: 104
Torta rafaelo



Str: 84
Pina colada musse torta



Str: 86
Pirina torta z orehi, malinami in smetano



Str: 87
Pomarančna torta z orehi in čokolado



Str: 88
Pomladna bezgova torta



Str: 106
Torta s čokolado in baziliko



Str: 107
Torta s čokolado, malinami in janežem



Str: 108
Torta s kremo iz oljčnega olja



Str: 110
Torta s pečnim vinom



Str: 90
Profiterol torta



Str: 92
Rabarbarina torta z jagodami in jogurtom



Str: 94
Riževa torta s kokosom, tropskim sadjem in čokolado



Str: 96
Sadna torta



Str: 111
Torta sacher



Str: 112
Torta saint honore



Str: 114
Torta stracatela



Str: 115
Torta treh čokolad



Str: 97
Skutna torta



Str: 98
Skutna torta z jagodami



Str: 99
Smetanova torta s čokolado in višnjami



Str: 100
Smetanova torta s sezamom in rdečim sadjem



Str: 116
Torta truffel



Str: 118
Torta z belo čokolado in arašidi



Str: 120
Torta z grenivko in belo čokolado



Str: 122
Torta z grškim jogurtom in pomarančo



Knjiga, ki bi si jo želeli vsi sladokusci. Avtorica Alenka Kodele (ponaša se s številnimi medaljami in priznanji z mednarodnih tekmovanj in kuharske olimpijade ter z najvišjim priznanjem v Sloveniji – trakom kakovosti, oplemenitenim z diamantno značko na področju slašičarstva) je za svoje zveste bralce dopolnila prvo izdajo knjige Torte s 40 novimi recepti za torte. Poleg zanimivih receptov za sladokusce je vključila tudi nekaj receptov za presne torte, sladke kolačke in sladice na palčkah. V knjigi so predstavljeni tudi postopki za izdelavo biskvita, kreme in raznih dekoracij. Knjiga bo zagotovo v izziv vsem tistim, ki radi preizkušate kombinacije različnih okusov.



ZALOŽBA
KMEČKI
GLAS



Cena: 12,50 EUR

www.kmeckiglas.com

