

Вярвате ли, че съществуват вълшебници? На гости днес ми е една истинска вълшебница, която, като че ли с вълшебна пръчица вае приказно красиви торти! Всяка една е като бижу, което искаш веднага и само за себе си! Гостува ми една дама, която ме очарова с финес, деликатност и невероятната си дарба да твори красота - [Димитра на Шиногл](#)

.



За тестото:
9 жълтъка
4 белтъка
100гр. захар

80 гр. брашно
20 гр. пшеничено нишесте
2 с.л. ситно смлени бадеми

Разбъркват се жълтъците с лъжица захар. Белтъците се разбиват на сняг с останалото количество захар. Към тях постепенно се прибавят жълтъците. След това към сместа се прибавя леко и постепенно пресятото брашно и нишестето. Последно се добавят смлените бадеми. Мъничка част от тестото се отделя, разпределя се в кръг с диаметър 22 см - за основен блат на тортата. Останалото се изсипва в тава с размери 40x30см застлана с готварска хартия. Пече се на средна скара в предварително загрята фурна 230°C-240°C около 8-10 мин. Когато е готово тестото се обръща върху влажна кърпа, хартията се маха и завива на руло. Охладено се намазва с предварително направения крем:

Крем-пълнеж:

250 гр маскарпоне light
250 мл течна, млечна сметана
1 фиксатор за сметана
400 гр варено (карамелизирано) кондензирано мляко
2 с. л. смлени орехи
6 листа желатин (пакетче прахообразен на Dr.Oetker)

Сметана с фиксатора се разбива. Смесват се и разбъркват до хомогенизиране маскарпонето, карамелизираното кондензирано мляко, после и смлените орехи. Прибавя се сместа към разбитата сметана. Натопеният и набъбнал в студената вода желатин се втечнява на слаб огън и добавя с внимателно разбъркване към крема. Разрязва се блата на 5 ивици: дължина 40см и ширина 6см. Намазва се с крема и изиците се завиват спираловидно върху основата. Стяга се в регулираш се тортен ринг и оставя за ден в хладилник да стегне.

Бележка: Аз забравих да пулверизирам блатовете с прясно мляко, както правя обикновено, когато в крема няма извара (или е малко количество) и има желатин. Затова блатовете ми станаха по-сухички. Препоръчвам да се пулверизират с хладко прясно мляко - винаги от страната, върху която се полага крема.

Тортата се намазва с маслен крем, покрива се с фондан.
Получавам запитвания как точно (понякога и оплаквания за трудности при покриване на тортата с т.нар. 'чаршаф') и има ли някаква тънкоост за избягване на набирането, нагъването, набръчкването на фондановото покритие. Най-напред трябва да се положи слой маслен крем, който да се заглади добре. После се разточва фонданът, предварително позатоплен между дланите. Аз разточвам върху добре опънато върху керамичния котлон свежо фолио - не е необходимо нито нишесте, нито пудра захар за поръсване. Разточвам с метална точилка. Покритието се разточва с диаметър значително по-голям от диаметъра, необходим за покриване на тортата т.е. повърхност

+ височина на тортен борд. Гънките се разпределят равномерно, без много дърпане, за да не се разтяга излишно фонданът и постепенно приглаждат - по малко от всички страни до пълното им заглаждане.

Едва след това излишното количество от покритието се изрязва и отстранява.

