

Јелена Јовин

Соканствене торте

Рецепти и историја

Фотографије
Зоран Спасојевић





*Мороз деца,
Симонида, Емилија и
Катарина*

Садржај

Увод / 7

Увод у припремање торти / 9

- 11 О рецептима
- 13 О опреми
- 17 О састојцима
- 18 Рецепти без глутена
- 19 Поступци и најчешће грешке
 - 19 Како се муте жуманца?
 - 19 Како се прави снег од беланаца?
 - 21 Како се мешају састојци у пенасту смесу?
 - 22 Како се утуче течни шлаг/слатка павлака?
 - 23 Како се прави и пече пусла тесто?
 - 24 Како се топи чоколада?
 - 25 Како се мељу ораси, бадеми, лешници или кокос?
 - 25 Како се пеку ораси, бадеми и лешници?
 - 25 Када је торта испечена?
 - 26 Како се прави шампита и кувају филови на пари?
 - 27 Како се торта саставља и декорише?
 - 29 Пре него што почнете да правите торту...

Рецепти за торте / 31

- 32 Пусла торта са орасима*
- 38 Кокос торта
- 44 Словеначка торта са орасима*
- 50 Сахер торта (Sachertorte)
- 56 Рококо торта (торта Мадам де Помпадур)*
- 62 Шварцвалд торта (Schwarzwald Kirschtorte)*
- 68 Торта са малинама*
- 74 Бела воћна торта
- 80 Торта са јагодама*

- 
- 86 Лимун кокос торта*
- 92 Безе торта (Baiser торта)**
- 98 Фина торта**
- 104 Торта са кафом*
- 110 Мока торта**
- 116 Гизела торта*
- 122 Бомба торта
- 128 Бечка торта са орасима и кафом**
- 134 Ронђош торта (Rongyos торта)**
- 140 Грилијаж торта*
- 146 Торта Катарина Велика*
- 152 Добош торта*
- 158 Боемска торта*
- 164 Торта са румом и сувим грожђем*
- 170 Швајцарска торта са чоколадом и вишњама*
- 176 Божанствена торта*
- 182 Чоколадна торта са малинама*

Историја торти и њихових састојака / 189

- 189 Увод
- 189 Јаја
- 190 Путер
- 193 Шећер
- 199 Чоколада и ванила
- 203 Пшеница, брашно и хлеб: почеци прављења торти
- 204 Модерне торте
- 210 Демократизација торти: кафа, кафецинице и кафеи

Списак литературе / 217

*торте које могу бити без глутена ако се брашно замени густином

**торте без глутена



Одрасла сам у Војводини, равници плодне Панонске низије, где се увек добро јело. Уз бечке шницле, немачки похерај, кобасице и штрудле, мађарски гулаш, паприкаш и цигерњаче, српску гибаницу, сарму и остала јела грчког и турског порекла, саставни део мога детињства биле су и торте.

Торте су сматране за врхунске посластице и ниједан рођендан, или било која друга прослава, нису могли да прођу без њих. Наше маме и баке су се трудиле да задовоље жеље породичних сладокусаца. А ми, деца, смо помагали у кухињи, са главним задатком да олижемо мутилице, кашике и посуде у којима су се припремала јаја и филови. Тако сам од малих ногу почела да учим тајне овог посла, а торте су заузеле посебно место у мом памћењу као део најдрагоценијих успомена из детињства.

Када сам 1990. године доспела у Бостон у Америци, на последипломске студије, осим очекиваних културних различитости, чекало ме је и додатно изненађење: ако бих пожелела парче торте, морала бих сама да га направим. Наше торте су тамо биле познате као „европске филоване торте“ или „торте бечког стила“, и могле су да се набаве само у луксузним хотелима и ресторанима. Сазнала сам да сам имала срећу да одрастем у Подунављу, делу света где се изградила и однеговала традиција домаћег припремања најфинијих торти на свету. Наслеђе вуче корене из златног доба Аустроугарске, када су се најпознатији европски кувари, који су служили на дворовима и по палатама тадашњих богаташа, утркивали у креирању нових, што кремастијих, сочнијих и маштовитијих посластица. Са индустријском револуцијом, омасовљавањем богатог друштвеног слоја и новом модом отмених кафеа у бечком стилу, у којима су почеле да се сервирају, ове елитне торте су постепено доспеле на столове већине људи постајући део живота и обичаја. Делимично због самих торти, а делимично из носталгије, почела сам интензивно да се бавим прикупљањем, испробавањем и усавршавањем ових драгоцених рецепата, као и истраживањем историје развоја ових врхунских достигнућа домаће кухиње.

Ова књига је идеја мога мужа, заљубљеника фотографије и једног од највећих обожаваалаца врхунских торти кога сам икада упознала. Пројекат смо започели када нам се родила трећа девојчица. Тада нам је у помоћ дошла моја мама која је са неверицом посматрала како аранжирамо сто у кухињи, постављамо осветљење и декор, и журимо да што више урадимо између два дојења. „Он само хоће да му се сваког викенда праве торте!“ било је њено првобитно мишљење. Али, кроз три године је одушевљено држала у руци прву верзију књиге у чијим почецима је и сама учествовала, уз ласкави коментар мога мужа: „Ево, сада видите! Зар сам могао да дозволим да овакво сведочење о способности, пожртвованости и љубави наших мајки остане незаписано? О томе цео свет треба да чује!“

У књизи су моје варијанте рецепата за најпознатије торте, као и неке мање светски познате, али једнако божанствене торте ширег подунавског региона, прилагођене за припрему у скромним условима домаће кухиње и са састојцима који могу да се набаве у локалним продавницама.

Поред врхунске посластице, мени су торте и веза са широким небом и равницом моје Војводине, срећним и спокојним детињством и лепим сећањима на моју баку и све вољене који ми у мом новом дому у Америци недостају.

Захваљујем се свима који су помогли да се ова књига оствари, нарочито нашем драгом суседу Роберту Куку за непроцењиву помоћ око фотографије и пријатељици Карол Шукер за небројене сате уложене у проверу рецепата.

Јелена Јовин



*Увод
у припремање торти*







Рецепти

Рецепти у овој књизи поређани су по редоследу тежине извођења: у почетку су најлакше и најбрже торте за које није потребно веће кулинарско искуство, а касније следе све компликованије торте, које захтевају више умећа, уложеног времена и труда. У уводу сваког рецепта су описани састојци, укус и структура торте, као и неке историјске или личне занимљивости у вези са том тортом.

Ова књига може да се користи као уџбеник за оне љубитеље наших најлепших торти који нису имали срећу да посматрају своју баку или мајку како их прави, па су им данашњи шури кувари, са рецептима који не садрже много више од набројаних састојака, практично неупотребљиви. Овде је сажето знање најпознатијих светских куварских школа, прилагођено скромној опреми домаће кухиње и употреби најквалитетнијих домаћих састојака који лако могу да се набаве у локалним продавницама. Рецепти су објашњени до најситнијих детаља, пропраћени вредним практичним саветима искусних домаћица. У сваком рецепту су посебно наглашене и детаљно објашњене кључне процедуре које су компликованије од осталих, или у којима неискусни куварски ентузијастички најчешће греше.

Због лакше употребе, сваки појединачни рецепт је потпуно комплетан и независан од осталих. Поступци у склопу рецепата објашњени су редом којим треба да се извршавају, па тако нема окретања листова и тражења делова рецепта који су објашњени на неком другом месту. Рецепт вас води од тренутка када одлучите коју тарту да направите, до тренутка њеног филовања и финеса украшавања. Јасноћи сваког рецепта доприносе мајсторске фотографије које илуструју како унутрашњу структуру торте, тако и њен спољашњи изглед, сугеришући њен могући начин украшавања, који је такође описан у рецепту.

Количине шећера у овим рецептима су по мом укусу, а ја не волим превише слатко, тако да су ово отприлике минималне количине потребне да тесто може добро да нарасте. Ако волите слађе торте, слободно додајте више шећера од онога што пише у рецепту. Више шећера не само да не смета већ, напротив, може да помогне да тесто боље нарасте.



*М*ада је пространа и добро опремљена кухиња пријатнија за рад, ову књигу смо писали имајући у виду сасвим просечне, па чак и скромно опремљене кухиње. Лично искуство ме је уверило да најбоље торте обично не настају у најопремљенијим кухињама. Напротив, изузетна опремљеност кухиње углавном је одраз жеље власника да у њој проведе што мање времена, а тако се, на жалост, торте не праве. Моја бака и мама, као и бројне баке и маме мојих другова и другарица из детињства, научиле су ме да је главни састојак торте у ствари љубав и да свако може, и заслужије, да направи (или да му се направи) божанствена торта. Зато је моја филозофија, које се држим кроз целу књигу, да минимализујем кухињску опрему, уопште не користим професионалну опрему (зато се неки поступци мало разликују од професионалних), и да користим састојке који лако могу да се набаве у локалним продавницама.

Електрични миксер

Најкомпликованији и најскупљи електрични апарат који ја обилато користим је мали ручни електрични миксер. Без њега се може, али рад са пенарицом захтева далеко више времена. Чак је и моја бака имала електрични миксер чим се уверила колико се лакше и брже са њим ради. Остала опрема је основна опрема сваке кухиње.

Мерилице



За мерење је најбоље, тј. најтачније, користити *вају*. Тамо где тачност мерења није критична, могу се користити шоље. *Шоља* је запремине 250 милилитара. Где има смисла, мерење је дато у стандардним кашикама. Једна кашика износи око 15 милилитара, а једна кашичица 5 милилитара (три кашичице иду у једну кашику).

За мерење немојте користити супене кашике којима једете, јер оне јако варирају по величини. Купите стандардне *кашике* – *мерилице*, или проверите величину ваше супене кашике помоћу кашичице или шприца од 5 мл које добијете у апотеци уз течне лекове. При мерењу, кашике треба напунити да буду равне.

При запреминском мерењу брашна треба пазити да ли се мери пре или после просејавања. Ја брашно мерим кашикама пре просејавања, директно из паприне кесе, па га тек онда просејем. (Ако урадите обротно, добићете знатно мању количину.)

Посуде за мућење

Пожељно је имати једну велику (3 литра или већу) металну посуду за мућење белаца и кување филова на пари. Посуда за мућење се разликује од лонца по томе што су јој ивице косе, а не вертикалне, тако да се у њој равномерније и лакше измути или измеша садржај. Уколико не правите фил куван на пари, јаја можете мутити и у посудама од стакла или пластике. Уколико немате посуду за мућење, или ванглу, можете користити и обичан лонац, али водите рачуна да ће се садржај задржавати по ободу дна, па тим местима морате обратити посебну пажњу.

Млинови за млевење

За млевење ораха, бадема и лешника се у нашим домаћинствима и даље користе *ручни млинови* које су и наше баке користиле. Те мале квалитетне металне направе заиста најбоље обаве посао, јер мељу врло ситно, једнако, и суво, без истискивања природног уља којим су ораси богати. Електрични млинови, као млинови за кафу и бројни мали и велики апарати за млевење и сечење хране, не могу лепо да самељу орахе. Ораси млевени у електричним апа-

ратима увек садрже мање или више уља и, зависно од врсте апарата и начина млевења, можете у њима, уместо фино млевених ораха, да направите потпуно неупотребљиву лепљиву кашу од ораха. Ако ипак инсистирате на употреби електричних апарата, орахе мељите са додатком брашна, густина или шећера, чији је задатак да упију масноћу и омогуће финије и уједначеније млевење. Апарат укључујте и искључујте, пулсирајући, уз често мешање садржаја. Никад посуду не напуните више од трећине, па, ако имате већу количину ораха, процес поновите неколико пута.

Ако сте за рецепте са кокосовим брашном, уместо ситно ренданог, набавили крупно рендани кокос, ево прилике да искористите електрични млин: мељите по мало, са додатком брашна или шећера. У нашим продавницама још нисам наишла на крупно рендани кокос, тако да не верујем да можете себи направити овај посао, али у САД је обрнута ситуација: свугде се продаје само крупно рендани кокос и изузетно је тешко наћи кокосово брашно. Зато ја, од када живим у САД, мељем и кокос, не само орахе.

Кад смо код млинова, кристал шећер (обичан шећер) можете на *електричном млину* (или млину за кафу) самлети у прах шећер.

Тепсије



Све торте у овој књизи су округле, пречника 23 цм, па треба имати најмање једну округлу тепсију те (или сличне) величине, а пожељно је имати три (потребан број тепсија зависи од рецепта). Торте можете пећи и у већим или мањим тепсијама, с тим што време печења треба смањити ако се користи већа, а продужити ако се користи мања. Ако нисте сигурни колико тарту треба да печете, држите се правила да пећницу не отварате док торта не замирише, иначе ће вам торта спасти.

Решетке за хлађење

Метална *решетка за хлађење шесџа* (изгледа као жица за роштиљ, само што има и ножице које је одижу од подлоге) није неопходна, јер тесто може да се охлади на крпи простртој на равну површину (као што су радиле наше баке и маме). Али ако имате решетку, употребите је, на њој се тесто брже охлади.

Плоча за печење

Плоча, цреп или циџа за печење (продаје се и као камен за печење пице) помаже да пећница боље одржи сталну температуру и смањује струјање ваздуха и исушивање. Имајте у виду да пећницу у коју сте ставили цреп за печење треба предгрејати бар 20 минута пре печења торте да бисте обезбедили да све буде загрејано на исту температуру и да добијете максималне резултате. Ако имате пећницу са искључиво конвекционим режимом рада (што је ретка појава, погледајте параграф о пећницама), а желите да смањите ефекат исушивања, плоча за печење ће много помоћи. (У конвекционој пећници такође треба сачекати око 20 минута да се плоча загреје на задату температуру, без обзира што ће термометар пећнице већ после кратког времена показати да је пећница спремна.)

Пећнице

Пећнице могу бити разних величина и врста. Већа пећница, у коју могу да стану све три тепсије одједном, значиће уштеду времена за оне рецепте у којима је потребно пећи три посебна теста. Али сви рецепти могу да се изведу и у малој пећници у коју могу да стану само две или једна тепсија. Тесто је обично сочније ако се испече једна велика торта па се пресеке на слојеве, него ако се слојеви пеку посебно, али то не може да се уради са сваким тестом. У пећници никад не пеците у два нивоа (један изнад другог), јер се торта неће лепо испећи. Тарту увек поставите отприлике у средину пећнице, јер ће ту печење бити најравномерније.

Друга, фундаментална особина по којој се пећнице разликују јесте што у неким може да се бира начин рада. Обичне, стандардне пећнице греју искључиво на принципу зрачења, или *радијације*: грејачи се угреју и зраче топлоту. У таквим пећницама постоји само минимал-

но струјање ваздуха и оне минимално исушују оно што се у њима пече. Јако је важно да се таква пећница укључи око 20 минута пре печења, тј. да се предгреје на задату температуру. Постоји и друга врста пећница у којој постоји вентилатор који стално покреће топао ваздух. Ова врста пећнице практично не треба да се предгрева – она врло брзо, за око 5 минута постигне задату температуру. Таква пећница се зове *конвекциона пећница*. Због струјања ваздуха, у таквој пећници се све испече брже него у обичној, али се и више исуши. Она је изванредна за печење пуслица и пусла теста, тј. свега што треба више сушити него пећи, али није добра за обичне, бисквитне торте. Најбоље је имати пећницу са вентилатором у којој може да се бира режим рада: стандардни или конвекциони. Ако хоћете да сушите, искористите вентилатор, па изаберете конвекциони режим рада, а ако хоћете да вам торта лепо и мирно нарасте и остане сочна, искључите вентилатор и користите је у обичном, радијационом режиму рада.

Ако у обичној пећници, без вентилатора, желите да сушите пусла тесто, можете да држите врата пећнице мало (1 до 2 цм) отворена (ово функционише у случају електричне пећнице, док гасне пећнице обично морају потпуно да се затворе). Помаже и да торту не печете на средњем нивоу, на којем је струјање ваздуха минимално, него је померите мало ниже (ово није загарантовано и свако мора сам да открије ћуди своје пећнице).

Уколико имате пећницу са вентилатором који не можете да искључите, тј. имате само конвекциони режим рада, а желели бисте да вам торта остане што сочнија, пеците је на око 15% нижој температури него што је специфицирано у рецепту, и смањите време печења за око 10%. Не отварајте пећницу да проверите како тесто изгледа све док оно не почне да мирише, иначе ће вам спасти. Такође помаже да набавите плочу за печење.

Свака пећница је другачија и температуре печења, као и време печења дато у овим рецептима не треба схватити буквално – торту погледајте када почне да мирише и када прође више од три четвртине времена потребног за њено печење. Када упознате своју пећницу, моћи ћете тачније да предвидите време печења.

Дупли лонац за кување на пари



За кување филова на пари ја користим *импровизовани дупли лонац*. Изаберем довољно велики лонац да у њега могу да поставим своју велику металну посуду за мућење, а да се ова држи на њему тако да не упадне до дна. Идеја је да се у великом лонцу загреје вода, која не сме да додирује дно металне посуде, него да буде испод њега, и да се онда у металној посуди ручним електричним миксером мути садржај који се на пари кључале воде загрева и тако полагано кува. У недостатку металне посуде за мућење, можете да користите и

обичан лонац који је нешто мање величине него онај у коме се налази вода.

Многи користе *комерцијални дупли лонац* за кување на пари. Он је обично мањег капацитета (око 2 литра), па је за неке филове из ове књиге недовољно велики. Комерцијални лонац има једну значајну разлику у односу на импровизовани лонац описан у претходном пасусу. Његов горњи ниво целом својом површином додирује кључалу воду која се налази у његовој шупљини, тако да се у њему не дешава кување на пари, него кување на кључалој води. Како вода има много већи топлотни капацитет од паре, у оваквом лонцу се фил пребрзо загреје и врло лако може да се згруша. Када кувате фил у комерцијалном лонцу, он ће се врло брзо скувати, али због тога неће имати тако велику запремину и тако добру структуру као фил који се спорије кува у импровизованом дуплом лонцу. Такође, скувани фил морате одмах да изручите у неку другу посуду да бисте га спасли од згрушавања и да бисте га охладили. Зато, за кување филова на пари, ја увек користим описани импровизовани дупли лонац. Велики лонац, после кувања, напуним хладном водом и користим га за хлађење фила, тако да поступак буде простији него са комерцијалним дуплим лонцем – нема пресицања и спасавања фила од згрушавања, а велики лонац је спреман да се у њему фил хлади.

Ја чак и чоколаду топим у малом импровизованом дуплом лонцу, направљеном од две шерпе које могу да уђу једна у другу. У већој загрејем воду до кључања, склоним са ватре и оставим око минут да се температура воде мало спусти, па у њу ставим мању шерпу са изломљеном чоколадом. Оставим око пет минута, измешам, и чоколада је отопљена. Ако рецепт захтева прохладјену топљену чоколаду, извадим мању шерпу из воде и оставим негде на страну да се чоколада прохлади.



О састојцима

Сви састојци који се користе у рецептима у овој књизи могу да се пронађу у локалним продавницама хране. Нема посебних састојака за којима треба трагати по специјализованим продавницама. Тако су и наше баке успевале да направе ове божанствене торте, па, делимично у њихову част, а делимично због самих вољених торти, нема разлога да и ми не успемо.

Моја бака је користила *обично брашно* (бело меко брашно, тип 400), *јаја средње величине*, *шамну чоколаду за кување* и *неслан џуџер* (у многим земљама се путер продаје у две варијанте: неслан и слан, тј. додатно посољен). Ја користим исте састојке.

Густин је замена за брашно која не садржи глутен. Он се раније није много користио, али сада се може наћи у скоро свакој продавници, па је и он укључен као опција у овим рецептима. Додатком густина обичном брашну можемо произвољно регулисати количину глутена, тј. мекоћу брашна, а тиме и изабрати жељену структуру теста за торту.

Брашно за колаче је тврђе него брашно за хлеб, тј. садржи мање глутена од обичног брашна. Бисквитно тесто које се прави са овом врстом брашна има финију структуру и врло је лако. Ово брашно може да се купи у продавницама, али га је теже наћи него обично, меко брашно. Међутим, то није проблем јер се брашно за колаче лако прави од обичног брашна и густина: отприлике на сваку шољу обичног брашна треба додати око 2 кашике густина. Ова маса се измеша и просеје, и добије се брашно за колаче. Али, у већини рецепата изабрана врста брашна не прави готово никакву разлику. Један разлог је што је количина брашна у већини ових рецепата врло мала, а други што су све ове торте наредене богатим филовима који обично доминирају у укусу и структури торте. Зато, у рецептима у овој књизи, нисам специфицирала врсту брашна. Ако сте истински љубитељ торти, и сами ћете унети део свога укуса и искуства у ове рецепте и одлучити какво брашно вам у ком рецепту даје најбоље резултате. Врхунски изазов у прављењу торти и јесте да се придружите генерацијама креативних куварских заљубљеника који су, сваки по мало, допринели да многе од ових торти преживе тест времена и заслужено добију назив „божанствене”.

Шећер у праху који се продаје у продавницама није исто што и самлевени кристал шећер. Он садржи малу количину густина која спречава згрудвавање. Ако сте алергични на густин, или ако у кући немате шећера у праху, самелите сами шећер на машини за млевење кафе. У рецептима из ове књиге могу да се користе обе врсте прах шећера.

И, на крају, да ли уопште треба наглашавати да се најбоље торте праве од најсвежијих и најквалитетнијих састојака? Нарочито треба обратити пажњу да *ораси*, *бадеми* и *лешници* буду свежи. Устајали ораси имају горак укус, а покварени ће сигурно потпуно покварити торту. Сваки пут када користите орахе, прво их пробајте и одлучите да ли су за употребу или не. Очишћене орахе је најбоље и најсигурније држати у замрзивачу. Употребљавају се неодмрзнути, право из замрзивача. (Тако замрзнути се и мељу.) Кад смо код замрзивача, и путер можете држати у замрзивачу, јер и он промени укус ако није свеж. Али путер, за разлику од ораха, бадема и лешника, треба одмрзнути пре употребе.

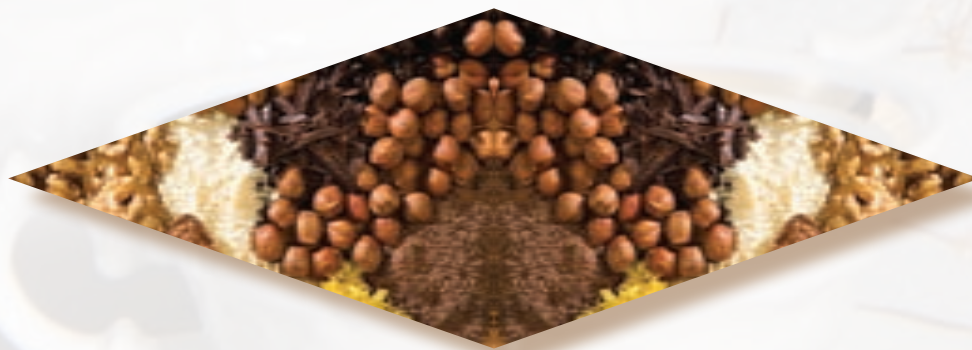
Рецепти без глутена

Особе алергичне на глутен не смеју да једу производе од брашна. У нашој култури у којој је хлеб основа исхране, а бели хлеб незаменљива и омиљена намирница већине, ова алергија поставља велика ограничења и одрицања у исхрани. Али, као што смо већ чули од француске краљице Марије Антоанете и многих других који су је намерно или ненамерно погрешно тумачили: ако не можете да једете хлеб, једите торте!

Многе торте из ове књиге природно не садрже ни трунку брашна. Улогу брашна у њима врше фино самлевени ораси (који не садрже глутен). Многи људи овакве торте, које не садрже брашно, сматрају врхунским достигнућем међу тортама и постављају их високо на пиједестал као посебну, далеко најсавршенију категорију. Неколико торти из ове књиге су омиљене торте мојих познаника који нису алергични на глутен, нити су свој укус прилагођавали било којим другим захтевима осим савршенству укуса. Ове верне обожаваоце торти без брашна тешко је наговорити и да пробају друге врсте торти. За њих је „све остало инфериорно“.

Скоро све остале торте из ове књиге могу лако да се направе са густином уместо са брашном (упутства су дата у оквиру рецепата), тако да и оне могу да буду без глутена. Сви надови (филови) из ове књиге или не садрже брашно, или могу, са једнако божанственим укусом и структуром, да се направе са густином уместо са брашном. Теста за торте са структуром пусле (која се праве од беланаца и шећера) не садрже брашно, тако да једино за бисквитно тесто треба заменити брашно густином. Ово је врло лако урадити, а резултат је толико добар, да особе алергичне на глутен сигурно неће бити изложене никаквом одрицању.

Насупрот млаким реакцијама које сам чула на скорашње покушаје да се направи хлеб без глутена, у сфери торти без глутена бићете врло пријатно изненађени: обожаваћете их!



Поступци и најчешће грешке

Овај део књиге је намењен особама које имају мање искуства у прављењу торти или онима који желе да провере и евентуално употпуне своје знање. У њему су посебно издвојени и детаљно објашњени поступци приликом којих се најчешће праве грешке, са упозорењима на кључне моменте – изворе грешака. Знање најпознатијих светских куварских експерата је комбиновано са саветима искусних домаћица и прилагођено условима домаће кухиње.

Како се муће жуманца?

Жуманца се електричним миксером врло лако умуте и не треба да се плашите да ћете претерати са мућењем. Напротив, најчешћа грешка при мућењу жуманца је да се умуте мање него што треба. Жуманца треба мутити до такозване „фазе пантљике“.

Ја жуманца мутим 3 до 5 минута миксером подешеним на највећу брзину у малој пластичној, стакленој или металној посуди (запремина масе ће се отприлике удвостручити после мућења, тако да посуда треба да буде мала, али довољно висока да се не испрскате при раду). Маса током мућења промени боју у сасвим бледу и добија све већу густину. Кад оценим да је маса довољно умућена, тј. густа, искључим миксер, и подигнем мутилице изнад посуде. Маса са обе мутилице треба да се споји и слива у једном млазу у посуду. Ако маса која се слива са мутилица формира једну широку непрекидну траку (пантљику) све до површине остатка масе у посуди, и полако се утапа у остали део масе, жуманца су довољно умућена. Ако се трака која крене од мутилица према површини масе одмах прекине, и танка је, мутим даље и поново тестирам док маса не прође тест пантљике.



Како се прави снећ од беланаца?

Беланца (без икаквих додатака, осим евентуално мало киселине као нпр. сока од лимуна) се лако и брзо умуте електричним миксером, али треба јако пазити да их не умутите превише.

С друге стране, може се десити и да беланца уопште не могу да се умуте. У том случају је у њих вероватно доспела масноћа, било у облику жуманцета (при одвајању беланаца од жуманца), или ако мутилице или посуда нису сасвим чисте. Чак и врло мала количина масноће ће покварити посао и беланца неће моћи да се улупају. Зато треба пазити када се беланца одвајају од жуманца и одмах извадити, макар и најмањи део жуманцета који евентуално упадне у беланца. Пластичне посуде могу такође да буду проблем, јер је пластику теже опрати од масноће. Зато, ако приметите да се у вашој пластичној посуди беланца тешко муте, а не можете боље да оперете и осушите посуду, пређите на стаклену или металну посуду.

Да бисте од беланаца при мућењу извукли максималну запремину, треба их употребити када достигну собну температуру (одвојити беланца од жуманаца пола сата пре употребе и држати посуду са беланцима на собној температури, или 10 минута у млакој води). Имајте у виду да ће се запремина умућених беланаца утростручити у односу на почетну запремину, па изаберите довољно велику посуду за мућење.

Најчешћа грешка наших домаћица је да, када праве бисквитно тесто за тарту, превише улупају беланца. Моја тетка је увек тврдила да беланца никада не могу електричним миксером да се умуте тако добро као ручном пенарицом, а разлог је вероватно баш тај што се миксером посао уради много брже, па је лако претерати са мућењем. Треба знати када стати, а такође и када почети са додавањем шећера. Шећер стабилизује пену, и спречава њено пребрзо напредовање. Ако се дода прерано, беланца се споро умуте, а ако се дода прекасно, лако их је претући. Зато је добро знати кроз које фазе пролази пена од беланаца при мућењу:

- **Фаза мехурића:** Ја беланца поћнем да мутим миксером подешеним на малу брзину. Кад беланца достигну фазу мехурића цела маса је пенаста, а пена је слична пени коју прави пиво када се сипа у чашу.
- **Мека фаза (снег меких врхова):** После фазе пене, ја повећам брзину миксера на највећу и мутим даље. Велики мехурићи постају све мањи и мањи, а цела маса постаје све чвршћа, и почиње да личи на снег. Кад више нема великих мехурића, искључим миксер и подигнем га изнад снега. Мутилице ће на месту вађења мало повући снег нагоре, али овај неће формирати оштре врхове. Ово је мека фаза, или фаза снега меких врхова. Сада треба почети са додавањем шећера.
- **Средње чврста фаза (снег преврнутих врхова):** Средње чврста фаза се достиже врло брзо после меке фазе, и зато сада треба почети са додавањем шећера, који ће успорити процес и учврстити пену. (Ако радите са великим професионалним миксером са постољем, да бисте имали бољу контролу пене, сада је време да га искључите и наставите рад са пенарицом, или ручним миксером, или барем јако пазите да не претучете снег.) Шећер треба да се додаје довољно споро (постепенно) да не поквари пену (после чега пена може поново да се утуче, али процес може да буде јако дуг), али исто тако довољно брзо да се пена не претуче. Ја обично додам једну кашику шећера па видим како је пена прихвата; ако је све у реду и пена очува густину, наставим са две по две кашике. Пена треба да се врати на исту густину коју је имала пре додавања шећера, да би се извршило следеће додавање. Кад се шећер



истопи, а на снегу се показују јасни трагови мућења, зауставим миксер и подигнем га изнад пене. Мутилице ће за собом подићи снег који ће формирати врхове који се пресавију и падају када се одвоје од мутилица. Ово је средње чврста фаза, или фаза преврнутих врхова. Ово је жељена фаза за бисквитно тесто, које захтева да се у снег касније додају жуманца и остали састојци.

- **Чврста фаза (снег са усправним врховима):** Ова фаза се лако и брзо постиже даљим мућењем снега после средње чврсте фазе. (Снег мора да остане влажан и сјајан, иначе је претучен.) Достигнута је када снег постане сасвим чврст, а врхови које повуку мутилице када се одигну изнад снега остану усправни, и не савију се. Тада посуда са снегом може да се преврне наопачке, и снег се неће померити нити испати из ње. Сећам се да је моја мама у почетку била срећна како добро може да улупа беланца, док није видела да не треба баш толико да их лупа и да, напротив, треба да пази да не дође до тог стадијума. Беланца улупана овако чврсто касније не могу лепо да се измешају са брашном, чоколадом, или било којим другим састојцима, него формирају грудвице, па се пена тешко измеша, и при мешању спадне. Али ово је жељена фаза ако правите пусла тесто! Пусла тесто има велику количину шећера и због тога може, и треба, јако чврсто да се улупа да би остало постојано при манипулацији. Пена за пусла тесто може дуго да стоји на собној температури а да не спадне (немојте је држати у фрижидеру, јер ће јој влага и хладноћа фрижидера смањити век).
- **Претучена фаза (згрушана фаза):** Ако и после чврсте фазе наставите миксером да мутите снег, он ће изгубити сјај и на крају постати грудваст и потпуно неупотребљив за било коју намену. Ово је претучена или згрушана фаза.

Напомена: Ако вам је циљ да направите мек или средње чврст снег, можете се користити следећим триком: у беланца пре мућења додајте мало шећера, око $\frac{1}{2}$ кашичице на 6 беланца. Шећер ће успорити мућење и моћи ћете лакше да контролишете чврстину пене.

Како се мешају састојци у пенастој масу?

Када је снег од беланца утучен, њега обично треба комбиновати (измешати) са неком другом, гушћом масом, или са сувим састојцима. За ово мешање је најбоље користити или већу металну кашику, или силиконску/гумену варјачу (немојте користити дрвену варјачу јер она неће тако глатко да сече и клизи кроз масу). Треба радити пажљиво, полако



и на посебан начин, да пена не би спала и да би изгубила што мање од своје улупане запремине. Ово је један од најчешћих камена спотицања при прављењу торти, али се лако изводи ако се држите следећег упутства и избегнете грешке у следећим корацима:

- Уместо обичног мешања, масу треба нежно, помоћу веће металне кашике или силиконске/гумене варјаче, кружно мешати на начин који више личи на *пресавијање* него на мешање – ово је техника пресавијања.
- Ако треба да измешате две смесе различите густине, једну гушћу (нпр. са жуманцима или топљеном чоколадом), а другу ређу и ваздушасту (нпр. са снегом од беланаца), прво у гушћу смесу треба додати мали део (обично око трећину) ређе смесе да би се гушћа смеша *разредила* (при мешању користите технику пресавијања). После овог додатног корака ће се разређена гушћа смеша много лакше и без већег губитка запремине измешати (опет техником пресавијања) са ређом.
- При додавању сувих састојака у утучену масу, посипајте (по могућству просејавајте) их постепено, у неколико наврата, у веома танком слоју по целој горњој површини масе и нежно кружно мешајте техником пресавијања. При овоме користите *велику њосуду*, да би горња површина масе била што већа, чиме се смањује број додавања танког слоја по површини. Оптималан број додавања зависи од количине састојака, али било би добро не додавати састојке више од четири пута.

Ја мешање *техником пресавијања* радим на следећи начин:

Кашиком или гуменом варјачом полако и нежно, држећи њен проширени део паралелно са ивицама посуде, уђем у масу и кружим пола круга око посуде. Тада кашику полако окренем тако да мали део масе са кашике без одизања изнад површине (да ваздух не доспе између површине и преврнуте масе) преврнем (пресавијем) преко горње површине масе. Онда посуду окренем за четвртину круга у правцу супротном од правца мешања, и понављам поступак пресавијања док се маса не изједначи.

Како се ућуче шечни шлај/слајка њавлака?

Увек сам мислила да је једина грешка која може да се направи при тучењу слатке павлаке да се ова претуче. Тада постане прво зрнаста, па онда грудваста и на крају се, ако се и даље мути, раздвоји у чврсту грудву путера и танку течност која би одговарала суруци код сира. Али првог лета када сам стигла као постдипломац у Бостон, уверила сам се да нисам била у праву. Другарица из Аустрије са којом сам делила стан и ја смо неколико пута безуспешно и у неверици пробале да утучемо шлаг, сваки пут потпуно немоћне да га утучемо чвршће од течне масе за палачинке. У почетку смо мислиле да немамо свежу слатку павлаку, али смо ту могућност елиминисале после њеног трећег похода у продавницу и почеле да размишљамо како да одгонетнемо мистерију пред којом смо се нашле. Једино што је овде било различито од нашег европског искуства била је неизмерна врућина и влага у новом поднебљу. Зато смо те вечери спаковале миксер, посуду и слатку павлаку



у кола и одвозале се у факултеску кухињу да тамо, у климатизованој просторији, пробамо поново. Прво смо ставиле посуду и слатку павлаку на 5 минута у фрижидер, а онда смо без проблема и у трен ока завршиле посао и побегле кући да се не бисмо смрзле онако летње обучене, без чарапа и џемпера (увек сам се питала зашто се у САД и лети и зими држи иста температура унутар климатизованих просторија). И ето лекције: слатка павлака не може да се утуче у условима велике врућине и влаге. Па, ако негде на путу зажелите да улупате шлаг, или ако нам се клима промени, имајте у виду да пробате са расхлађеним мутилицама и посудом, можда вам успе.

Ако радите у условима подношљиве температуре и влаге, нећете имати претходно описаних проблема, и једино на шта треба да обратите пажњу је да шлаг не претучете. Кад се слатка павлака утуче до меке фазе, смањите брзину миксера и повремено га искључујте и мешајте садржај, да би се маса потпуно изједначила. Ја волим да шлаг којим треба да на-девам торту утучем мало чвршће, до средње чврсте фазе. Постоје додаци шлагу (желатин или густин) који га стабилизују, и омогућују да и са меко утученим шлагом торта може да се филује, а да се фил за два сата не истопи и не нестане. Ја нисам љубитељ желатина, и немам срца да га ставим у овако дивне и квалитетне торте, па више волим да шлаг за надевање торте једноставно утучем мало чвршће. Ако не успете да шлаг утучете перфектно, него вам се мало назиру грудвице, сакријте их ренданом чоколадом, и нико неће ништа приметити.

Како се прави и пече пусла шесшо?

Пусла тесто се прави од беланаца и шећера. Беланца се миксером умуте у мек снег, па се шећер постепено додаје при даљем мућењу. Све се чврсто умути да се шећер потпуно растопи (пробајте између прстију да ли се осете кристали), да маса постане сасвим чврста и показује јасне трагове мућења, и мутилице почну да бацају танке „кончиће“. Код нас је кристал шећер доста крупан, па је добро при прављењу пусла теста, ако садржи велику количину шећера, уместо обичног, користити шећер у праху. Можете користити и пола кристал шећера, а пола шећера у праху, с тим што ћете прво при мућењу додавати кристал шећер, а после њега шећер у праху. Ако рецепт захтева додатак млевених бадема (приказано на сликама), ораха, лешника или чоколаде, њих умешајте на крају, техником пресапијања, додајући их постепено, у три до четири наврата. Ја ово тесто кашиком нанесем на алуминијумску фолију којом сам претходно поставила тепсију. Можете користити и воштани или масни папир. За боље исушивање теста, боље га је пећи на полеђини тепсије, тј. на тепсији окренутој дном нагоре. За сушење је пожељно струјање ваздуха и, ако је могуће, треба користити конвекциони режим пећнице. Ако немате пећницу која има конвекциони режим рада (са вентилатором), можете држати врата пећнице мало отворена (1 до 2 цм). (У случају да правите меко тесто, у једном дебелом слоју, немојте окретати тепсију наопачке, да вам тесто не изгуби облик.)



Постоје две врсте пусла теста: меко и хрскаво, а разлика је у количини шећера и времену и начину печења.

Хрскаво пусла тесто има више шећера него меко и зато је умућена маса од беланаца и шећера врло стабилна. Може да се држи на собној температури чак и неколико сати, ако је потребно да толико чека свој ред за печење. Може и да се манипулише на разне начине, као на пример да се масом напуни пластична кеса којој се одсече врх, па се ова истискује у концентричним круговима и тиме прави перфектно равна и правилна површина (ја масу ипак волим да наносим и формирам кашиком). Маса за хрскаво пусла тесто при печењу неће видно нарасти нити променити облик. У пећници може потпуно или делимично да се исуши ако се пече на ниској температури, око 110 °C дуго времена, око сат до два. После тога тесто може (а не мора) да се остави у искљученој пећници да се охлади.

Ако се пусла тесто пече на превисокој температури, почеће да добија тамносмеђу боју на површини (која потиче од карамелисаног шећера). Тако испечено тесто ће бити врло лепљиво, корица ће му се одвајати и крунити, а скидање фолије или папира ће се показати као велики изазов и скоро немогућ подухват, јер ће се папир залепити за тесто. Зато, ако приметите да тесто мења боју, одмах смањите температуру пећнице. Тесто треба да остане светле, скоро беле боје.

Уколико се у улупану масу од беланаца и шећера за пусла тесто умешају млевени бадеми или лешници, стабилност ће јој се смањити (бадеми садрже масноћу која квари и „спушта“ пену), али ако су бадеми fino и суво самлевени, маса ће остати релативно стабилна. Ораси су на жалост маснији, па је маса са орасима мање стабилна, а стабилност јој зависи од масноће самлевених ораха, тако да је могуће да таква маса не може дуго да чека ред за печење, и да мора да се пече одмах по припремању.

Немојте пусла масу пре печења држати у фрижидеру јер ће јој влага и хладноћа фрижидера смањити век.

Меко пусла тесто може да садржи мање шећера, па је маса од утучених беланаца и шећера мање стабилна и по припремању је треба одмах пећи. У пећници ће тесто прво да нарасте, а после тога да спадне. Ако му температура пребрзо спадне (ако на пример пре времена отворите врата пећнице), тесто ће да пукне (имаће велику пукотину после печења). Да би се избегао нагли и превелики раст теста у пећници и његово нагло спадање, при којем опет може да пукне, оно се такође пече на ниској температури, али се не пече толико дуго као хрскаво пусла тесто.

Како се топи чоколада?

Ја чоколаду топим у малом импровизованом дуплом лонцу: у једну мању шерпу или ватросталну чашу ставим изломљену чоколаду (изломим руком или ножем на мању парчад). У другој, мало већој шерпи, до кључања загрејем воду (у висини око два прста, тј. 4–5 цм). Прокључалу воду скинем са ватре и оставим око минут да јој се температура мало смањи, па у њу ставим посуду са чоколадом и оставим око 5 минута да се греје. После 5 минута кашиком измешам отопљену чоколаду да се изједначи и посао је завршен.

Ако рецепт захтева отопљену и прохладјену чоколаду, суд са чоколадом извадим из воде и оставим на страну. Повремено промешам. Ако хоћу на брзину да охладим чоколаду, проспем врућу воду из већег суда, у њега сипам хладну/млаку воду, и у њој прохладим чоколаду: ставим суд са чоколадом у хладну воду и мешам до жељене температуре (радите брзо и прекините на време, јер ће чоколада врло брзо опет да се стврдне).

Најчешћа грешка је да се чоколада топи на прејакој температури, па се згруша или загори. Важно је да вода не кључа док је у њој суд са чоколадом, него да се сачека око минут после кључања пре него што се употреби.

Чоколада може да се топи и у комерцијалном дуплом лонцу. У њему такође вода не сме да кључа кад му се дода чоколада, него га треба склонити са ватре. У њему ће чокола-



да дуго времена очувати температуру. Ово је идеално за декорацију, јер даје времена да украшавамо без журбе. Али ако рецепт захтева отопљену и прохлађену чоколаду, треба је из комерцијалног дуплог лонца пресути у неку другу посуду да би се прохладила.

Како се мељу ораси, бадеми, лешници или кокос?

Ја мељем орахе, бадеме и лешнике малим ручним млином. Од свих апарата које сам испробала, ручна машина за млевење ораха даје најбољи резултат, најфиније и најсувље самлевену масу.

Ако желите да користите електрични млин, или сецкалицу (има их разних величина и врста – од малих до огромних и на гласу да раде сва сецкања која можете да замислите), припремите се да резултат неће бити тако добар као са ручним млином. Апарат немојте напунити орасима више од трећине, и мељите у неколико пута ако вам треба већа количина. Орасима обавезно додајте брашно, густин или шећер, чији је задатак да упију масноћу и омогуће сувље млевење. Мељите пулсирајући, или наизменично укључујући и искључујући апарат. Брашно, густин или шећер одузмите од количине наведене у рецепту. Брашно боље упија масноћу него шећер, али ако није један од састојака предвиђених рецептом, употребите шећер. Ако не додате наведене састојке за упијање масноће, може вам се десити да уместоfino млевених ораха добијете неупотребљиву кашу.

Кокосово брашно које може да се купи у нашим продавницама довољно је fino самлевено за рецепте из ове књиге, и не треба га даље уситњавати. У САД, где моментално живим, врло је тешко набавити кокосово брашно. Тамо се продаје крупно рендани кокос који није прикладан за ове рецепте. Ако и ви којим случајем наиђете на крупно рендани кокос, имаћете додатни посао да га самељете пре употребе за ове торте. Ја мељем кокос у малом електричном млину, мало већем од млина за кафу, и држим се истих упутстава као за орахе, укључујући и додавање брашна, густина или шећера.

Како се пеку ораси, бадеми или лешници?

Ораси, бадеми и лешници за торте се обично не прже на штедњаку, него пеку у рерни, али се у многим деловима Војводине, па и у мојој породици, за резултат оба поступка одомаћио израз „пржени“. Главна грешка при њиховом печењу је да се препеку. Тада постану горки и покваре укус торте. Треба их само мало пропећи, тек толико да им се продуби укус. Ја их печем у рерни предгрејаној на 180 °С. Прострем их у танком слоју у велику тепсију, и оставим у рерни док не замиришу и само мало потамне, око 8 до 15 минута (у зависности од тога да ли су замрзнути или не).

Када је шорша испечена?

Није увек лако препознати када је торта испечена, а тај завршни корак је уједно и последња могућност за грешку. Препечена торта је сува, а недопечена може после вађења из пећнице да спадне и потпуно промени структуру и укус и да буде превише мала. Ако нисте сигурни да ли је торта печена, боље ју је оставити у пећници мало дуже него је извадити пре времена, али сигурно је најбоље препознати прави тренутак да се извади из пећнице. Ево упутства за све врсте торти датих у овој књизи:

- Ако печете пуслу тесто (са базом од беланаца), оно је печено када му се формира танка корица, а унутрашњост је још увек мека до жељеног степена. Ако хоћете да потпуно исушите тесто, оно треба да буде потпуно суво, што се види по звуку који прави када се по њему куцне. Фолију скините (цепајте и љуштите у пантљикама) тек када се тесто потпуно охлади.
- Ако печете лако и нежно бисквитно тесто које не садржи масноћу (путер), сачекајте са отварањем пећнице док тесто почне лепо да мирише. Печено је када странице почну да му се одвајају од ивица тепсије, добије тамнозлатну боју, средина му се врати када је лако притиснете прстом и када је престало да шушти (примакните га уз ухо да га чујете). Шуштање је знак да је тесто скоро печено, да се мехурићи ваздуха у тесту још распадају. Кад шуштање престане, тесто ће се мало скупити (смањити), и то је знак да је сасвим печено. Извадите га из пећнице и из тепсије и ставите на решетку или крпу да се потпуно охлади. Ако сте га пекли у алуминијумској фолији, немојте је скидати док се тесто потпуно не охлади.
- Ако печете једно од теста богатих масноћом, чоколадом или орасима, опет не отварајте пећницу док тесто не замирише. Када странице почну да му се одвајају од ивица тепсије, а средина му се врати када је лако притиснете прстом, тестирајте га чачкалицом. Убодите чачкалицу дубоко у средину теста, извадите и погледајте

како изгледа. Ако чачкалица на себи има делиће теста, оно није готово. Вратите га у пећницу и пеците га још. Тесто је печено када чачкалица из њега изађе потпуно чиста. Извадите га из пећнице и оставите у тепсији око пет до десет минута. Тада га извадите и ставите на решетку или крпу да се потпуно охлади.

Како се прави шампиња и кувају филови на пари?

За кување филова на пари, као и за прављење шампите и карамел шампите, ја користим импровизовани дупли лонац. Као што сам већ објаснила у поглављу о опреми, изаберам довољно велики лонац да у њега могу да поставим своју велику металну посуду за мућење, а да се ова држи на њему тако да не пропадне до дна. Идеја је да се у великом лонцу загреје вода, која не сме да додирује дно металне посуде, него да буде испод њега, и да се онда у металној посуди ручним електричним миксером мути садржај који се на пари кључале воде загрева и тако полагано кува. У недостатку металне посуде за мућење, можете да користите и обичан лонац који је нешто мање величине него онај у коме се налази вода. При раду са дуплим лонцем пазите да вода у њему не кључа превише бурно, јер пара која излази из њега може да вас опече. Никад га не хватите голом руком, него користите крпу или заштитну рукавицу.

Фил се на пари мути миксером док не почне да се згушњава, тј. док по њему не почну да се показују трагови мућења. Када је фил готов, ја из великог лонца проспем врелу воду, напуним га хладном, и у њему хладим фил. После око 5 минута мућења миксером у посуди потопљеној у хладну воду, фил ће бити потпуно хладан.

Прављење шампите и карамел шампите (приказано на сликама) је нешто компликованије. Трик је да се отприлике у исто време заврши припрема снега од беланаца и шећерног сирупа, као и да је тада вода у великом лонцу (доњем делу дуплог лонца за кување на пари) спремна, тј. у фази кључања. Ја прво на штедњак поставим велики лонац са водом која треба да прокључа, и упоредо почнем са припремом шећерног сирупа. Док се шећер на тихој ватри топи и загрева, миксером умутим беланца (пратећи рецепт за додатну количину шећера) у снег преврнутих врхова (средње чврста фаза) и оставим на страну. Када је шећерни сируп спреман (на сликама је приказан у фази карамела), скинем га са ватре и поставим посуду са беланцима преко лонца са кључалом водом. Одмах почнем миксером да мутим беланца и у исто време у врло танком млазу сипам у њих сируп. Ово је критично место у поступку, јер превише врео сируп може да згруша беланца. Ако то приметите, прекините са додавањем сирупа (али наставите да мутите баланца) и мало мућкајте суд са сирупом да се прохлади. Већ за неколико секунди можете да наставите са додавањем сирупа, јер се овај врло брзо хлади. Такође пазите да сируп не сипате на мутилице, јер ће оне да га распрше. Ја даље мутим масу на пари још отприлике 3-5 минута, да се мало згусне, али да остане глатка и сјајна. Пазите да не мутите на пари предуго, јер ће вам се шампита згрудвати. Тада склоним све са ватре, проспем врелу воду из великог лонца, и у њега сипам хладну воду. У њу поставим посуду са шампитом да се хлади. Овога пута вода треба што



више да додирује посуду за мућење. Шампита мора да се мути миксером све док се потпуно не охлади, око 5 минута. Тек тада је готова, и може да се нанесе на тарту и обликује.

Како се шорша саставља и декорише?

Састављање торте је последњи корак у прављењу торти који не би требало да представља тешкоћу чак ни потпуним почетницима, али је увек добро чути савете који могу да олакшају и убрзају посао.

Ако хоћете тарту да *прережете* у неколико хоризонталних слојева, можете то да урадите на два начина: дугачким назубљеним ножем или концем. У оба случаја прво малим ножем направите зарезе око целог обима торте да обележите висину слојева које сечете.

Ножем је *шоршу* лакше *пресећи* ако је прво поставите на папир који ће помоћи да је окрећете. Помоћу папира ћете окретати тарту, а не нож. (Папир овде импровизује тацну која се окреће.) Велики нож поставите у претходно направљене зарезе и полако урезујте, правећи покрете тестерисања, све дубље и дубље, све време окрећући тарту, све док не доспете до средине торте, и тако је пресечете (требаће вам неколико кругова).

Ако слојеве *сечете* концем, прво обмотајте конац око торте тако што ћете га поставити у претходно ножем направљен зарез. Тада повуците крајеве конца на супротне стране, и овај ће пресећи тарту. Поновите поступак за следећи слој.

Ако се бојите да вам слојеви торте нису равномерне дебљине, а *да не бисте најравније* накривљену *шоршу*, послужите се следећим триком да обележите како да окренете, тј. ротирате сваки слој при филовању и ређању. Пре него што тарту раставите на слојеве, направите један видан вертикалан зарез ножем преко свих слојева торте. При филовању и поновном састављању зарезе окрените тако да буду један изнад другог.

Да би *тацна* за сервирање *при филовању и украшавању шорше остала чиста*, користите се следећим триком. Када ставите први слој теста на тацну, поставите 4–5 папирних трака делимично испод њега, тако да формирају квадрат или петоугао (приказано на сликама). Папир треба потпуно да покрије делове тацне који су изван торте, и заштити их од прљања приликом филовања, а минимално да иде испод торте. Кад сте траке поставили, одрежите крајеве који су дужи од тацне, да вам не би сметали при раду. Траке ћете лако извући када торта буде украшена и пошто је држите око пола сата у фрижидеру да се мало стегне. Овај трик одлично функционише за филове са путером, али није толико ефикасан за шлаг или прелив од беланаца или чоколаде.



При надевању/филовању тортије, прво од фила одвојте део којим ћете је украшавати, па остатак поделите на онолико делова колико ће вам требати: број слојева теста плус ивице. Фил поставите на средину теста, па одатле кашиком развличите према ивицама.

Равнање фила одгоре и до ивицама тортије захтева доста вештине. Тацна која ротира може да помогне, али се може и без ње. Велики раван нож много значи, а постоје и посебне алатке којима се равнају филови, чија дршка није у истој линији са широком металном површином за равнање. Сви ови алати су плус, али нису неопходни. Ако ипак нисте задовољни како сте поравнали горњу површину, немојте инсистирати на томе. Места која вам се не свиђају можете да сакријете декорацијом, или да потпуно одустанете од глатке површине и намерно је кашиком или виљушком обликујете на неки други, креативан и допадљив начин. И неравну површину можете украсити филом помоћу шприца.

Да бисте при рендању чоколаде добили чоколадне увијутке, чоколаду пре рендања треба мало загрејати. Загрејана чоколада се при рендању коврца. Ако уместо рендалице (тренице) користите нож за љуштење шаргарепе, добићете веће увијутке. Пробајте и остале могућности ваше тренице, и изаберите комбинацију која вам се највише свиђа.

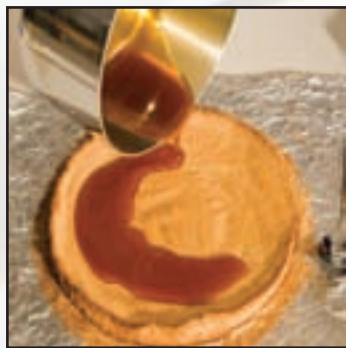
Чоколадом ошћољеном са мало џушера можете да премажете природно лишће (које сте претходно опрали и осушили), и оставите да се чоколада стегне. Када листове скинете, добићете чоколадне листиће за украшавање торте.

Да бисте променили боју фила којим украшавате тортију, посебно умутите мало путера и у њега додајте сачувани фил (светлија варијанта), или у то додајте мало отопљене и охлађене чоколаде (тамнија варијанта).

Фил од путера је одличан за украшавање тортији помоћу шприца са прикључцима у разним облицима (ја највише користим прикључке са отворима у облику звездице и круга). Треба имати на уму да се фил у шприцу који се држи у рукама загрева, а путер при том топи, па га треба држати у рукама само док се користи, а одложити у међувремену.

За оне који воле да праве украсе шприцем, много је лакши рад (боља је контрола покрета и облика) са металним прикључцима него са пластичним. Такође се много прецизније шприца из кесе, него из шприца од тврде пластике који ради на принципу медицинског шприца (инјекције). У почетку се чини да је лакше користити шприц него кесу, али када научите како да употребљавате кесу, видећете да она има много више могућности.

Ако правите глазуру од карамелисаног шећера, нпр. за добош торту (приказано на сликама), имајте на уму да не може од сваког шећера да се направи дивна, сјајна и провидна глазура. Провидност глазури зависи од чистоће шећера. Главна грешка код топљења шећера је да вам се шећер у процесу кристалише. То може да се избегне ако га не мешате жустро, него само кашиком или силиконском варјачом благо „спајате“ неотопљене делове са отопљеним деловима. Друга могућност за грешку је при завршној фази топљења, када шећер може брзо да изгори. У тој фази успорите загревање тако што ћете посуду са сирупом често скидати са ватре. Следећа могућност за грешку је када излијете врелу глазуру на припремљено тесто. Глазура је једно време течна, али се брзо хлади и згушњава, и почне да се лепи за кашику. Тек после лепљиве фазе могу по њој да се праве зарези и тако обележавају парчад. Нож којим се то ради треба намастити путером, и радити што брже, јер ће се глазура врло брзо потпуно стврднути. Ја за ову сврху уместо тупе стране дугачког, равног ножа користим зидарску шпаклу.



Пре него што почнете да правите торту

Аобра организација посла је половина успеха при прављењу торте. Многи кораци приликом прављења торте морају да се ураде један за другим, без чекања, и зато све треба детаљно да буде припремљено и испланирано. На пример, смеша за тесто мора одмах по припремању да се пече, иначе спадне и постане неупотребљива. Пећница у том тренутку треба да буде загрејана на жељену температуру, тј. предгрејана. Зато пре почетка посла треба укључити пећницу да се загрева на жељену температуру, припремити тепсије и измерити све састојке, припремити посуде и опрему што ће се користити, и тек онда почети са поступком. Када је припремање теста завршено, и оно се полако хлади, може да се направи предах, а онда следи на исти начин испланирано припремање фила. Да не бисте закрчили кухињу, увек припремите састојке и опрему само за онај део поступка који планирате да урадите. После комплетирања првог корака (нпр. припреме теста), кухињу спремите и припремите се за следећи корак (нпр. прављење фила). Следећи списак ће вам помоћи у успешном планирању поступка, а такође ће вас упозорити на места где је најлакше погрешити и на која због тога треба обратити посебну пажњу.

Списак за припрему прављења торте:

- *Укључиће пећницу* унапред, довољно пре печења торте (око 20 минута ако у пећници имате плочу за печење). Температура и време печења у рецептима су дати за стандардне пећнице, и стандардни (радијациони) начин печења. У оваквим пећницама не постоји вентилатор који изазива струјање ваздуха. Ако пак имате једну од модерних пећница у којој вентилатор на жалост не може да се искључи (постоји само конвекциони режим рада), а вама треба стандардни (радијациони) режим, предгрејте пећницу на око 15 % нижу температуру него што је дато у рецепту и, по могућству, користите плочу за печење. У сваком рецепту је наглашено када је боље употребити вентилатор, тј. пећи у конвекционом режиму, и у том случају су дата упутства и за конвекциони и за стандардни (радијациони) режим.
- *Прво припремиће јаја*, јер је најбоље да при употреби буду на собној температури, а не хладна. Ако раздвајате жуманца од беланаца да бисте их касније умутили, употребите велику посуду за беланца, а малу за жуманца, јер ће се беланцима при мућењу маса утростручити.
- Лакше је раздвојити жуманца од беланаца када су јаја хладна. После раздвајања их оставите да се загреју на собној температури. Жуманца поклопите да им се не ухвати корица, и немојте у њих ништа додавати (чак ни шећер). Посуде могу да се ставе и у млаку воду да би се процес убрзао.
- При *раздвајању жуманца од беланаца* пазите да у беланца не доспе ни најмањи део жуманцета, јер вам се пена од беланаца неће утући због масноће коју садрже жуманца. Из истог разлога пазите да су мутилице и посуда за мућење беланаца чисти, нарочито да нису масни.
- *Припремиће тејсије* за печење торте. Ради лакшег вађења испечене торте из тепсије (да се торта не залепи), ја тепсије облажем алуминијумском фолијом (утиснем је да поприми облик тепсије). Можете користити и воштани папир, с тим што онда треба посебно изрезати круг за дно и траку за странице, па их са мало путера причврстити за тепсију. Трећа могућност је да тепсије намажете путером или маргарином (које прстима размажете у врло танком слоју), па преко тога просејете мало брашна које онда окретањем и лупкањем тепсије распоредите у танком слоју преко целе унутрашњости тепсије. Највише проблема око лепљења за тепсију очекујте од торти са чоколадом или са пуно путера и ораха, и зато препоручујем да за такве торте ипак не користите трећи метод, него да барем дно тепсије обложите воштаним папиром.
- Уколико је *уишер* један од састојака торте, прво њега измерите и оставите на собној температури да омекша, да бисте лакше са њим радили (немојте га ставити на сунчано место, да се не истопи). Уколико пак радите у превише загрејаној кухињи, пазите да путер не омекша превише: ако га користите за прављење фила, не сме да постане скоро течан, као мајонез.



- После путера *измериће све остале састојке* и оставите их на страну у малим посудама или тањирићима. Све састојке који су у праху (брашно, густин, какао прах, шећер у праху) обавезно просејте после мерења.
- Све још једном, читајући рецепт, проверите. Састојке поређајте по редоследу употребе.
- *Одабериће опрему* коју ћете користити: миксер, посуде за мешање, варјаче, кашике, лонце. Сада сте спремни да почнете поступак.
- При *мућењу беланаца и жуманаца* обратите пажњу на то колико чврсто треба да их умутите. Најчешћа грешка је да се беланца претуку, а жуманца не утуку довољно (ако нисте сигурни, погледајте део књиге о мућењу беланаца и жуманаца).
- Утучена маса (пена) од беланаца или жуманаца је врло нестабилна, и лако је из ње изгубити све те мехуриће за које сте се толико трудили. Једна од најчешћих грешака при прављењу торти је да, приликом додавања осталих састојака, утучена пена спадне због грубог или прекомерног мешања. Уместо обичног мешања, масу треба већом металном кашиком или силиконском/гуменом варјачом полако и нежно савијати, тј. користити тзв. *технику пресавијања* (ако нисте сигурни, погледајте део књиге о уношењу чврстих састојака у пенасту смесу). Брзо мешање или мешање миксером је гарантован неуспех.
- Ако треба да комбинујете (измешате) две смесе различитих густина (нпр. смесу са умућеним жуманцима и снег од беланаца), *прво разредиће гушћу смесу* (жуманца) тако што ћете у њу полако и нежно, техником пресавијања, користећи већу металну кашику или силиконску/гумену варјачу, умешати око трећине ређе смесе (пене од беланаца). Даље мешање, тј. пресавијање ће бити много лакше. Изостављање овог корака при мешању две смесе различитих густина једна је од најчешћих грешака у прављењу торти, а резултат је да маса спадне.
- При *мешању чврстих састојака* (који могу да се посипају) у пенасту смесу, *просејте их или посипајте у танком слоју по целој површини смесе*, па их онда техником пресавијања умешајте. Поступак понављајте два до четири пута, док не потрошите све састојке. Да би број додавања био што мањи, користите посуду што веће површине.
- Чим направите тесто за торту, одмах га нежно изручите у тепсију, поравнајте кашиком и пеците у предгрејаној пећници. Ако га оставите да стоји, спашће и биће неупотребљиво. Тепсију сместите отприлике у средину пећнице, јер ће се ту торта најравномерније пећи.
- *Врати пећнице не отварајте док торта не почне да мирише*, и док не прође бар три четвртине времена предвиђеног за њено печење. Торту може да спадне због брзе промене температуре, нарочито ако се то деси негде у средини печења. Једна од најчешћих грешака приликом печења торти је да се врата пећнице отворе пре времена.
- *Прекознајте када је торта испечена* (ако нисте сигурни, прочитајте део књиге о томе како препознати када је торта испечена). Немојте да се потпуно ослањате на време печења дато у рецептима, јер је свака пећница различита. Торту погледајте пошто почне да мирише и пошто прође више од три четвртине времена наведеног у рецепту, отприлике пет до десет минута пре предвиђеног краја печења.
- *Пре сечења шесна у слојеве*, оно треба да буде потпуно хладно, тј. на собној температури.
- *Пре састављања и филовања торте*, сви састојци, укључујући и тесто, треба да буду потпуно хладни, тј. на собној температури.
- Код прављења фила је обично крајњи корак да се направљена база фила измеша са умућеним путером. Направљену базу фила прво потпуно охладите, јер ће топла истопити путер! Ово је једна од врло честих грешака при прављењу торти.
- *Да вам се при шољењу чоколада не би зрушала*, топите је изнад топле, нипошто кључале воде.
- Торте које садрже шлаг су најбоље (и за јело и на изглед) оног дана када се направе. Пазите да не претучете слатку павлаку када правите шлаг (претучени шлаг је зрнаст или грудваст).
- Торте које не садрже шлаг је најбоље направити дан раније. Преко ноћи тесто упије влагу и арому фила, и укус и структура торте се максимално развију.
- *Торту држиће у фрижидеру испод звона за торту*, да би се мање сушила и да не би покупила мирис осталих намирница. Извадите је из фрижидера најмање пола сата пре служења. На собној температури су и структура и укус торте убедљиво најбољи.

Срећно, забављајте се послом и уживајте у резултату!

Рецепты

