

CIGARETOVÉ CESTO – JOCONDA BISCUIT

CESTO: /potrebujeme dve cestá/ Joconda biscuit – Mandľová piškóta

2 vajcia

150 g mandľovej zmesi 50/50 /mandľová múka+práškový cukor/

20 g polohrubá múka

75 g bielkov

20 g cukru

20 g roztopeného masla

CIGARETOVÉ CEST - FAREBNÉ:

30 g mäkkého masla

30 g práškového cukru

1 bielok

30 g polohrubej múky

Tekutá potravinárska farba /podľa želania/

DOHOTOVENIE:

JOCONDA BISCUIT – Vajcia, mandľovú zmes a múku spolu vymiešame do nadýchaného cesta. Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh a zľahka primiešame k mandľovej zmesi. Nakoniec do cesta krátko zamiešame rozpustené maslo.

Tortu plníme ľahkými ovocno šľahačkovými krémami – tzv. bovarois a dozdobíme tenkou vrstvou želatíny.

CIGARETOVÉ CESTO – farebné:

Mäkké maslo vymiešame s práškovým cukrom do krému. K zmesi striedavo primiešavame nevyšľahaný bielok a preosiatu múku. Nakoniec pridáme tekuté farbivo podľa želania.

Podobne ako farebné cigaretové cesto pripravíme aj kakaové, avšak 10 g múky nahradíme kakaom. Tortu v tomto prípade plníme čokoládovými penami.

Farebné cesto rozotrieme v tenkej vrstve na silikónovú podložku na pečenie. Plastovým hrebeňom urobíme ryhy. Podložku s cestom vložíme do chladničky alebo mrazničky, kým cigaretové cesto stuhne.

Joconde piškótu rovnomerne rozotrieme na plech veľkosti 40x30 cm s vyloženým a vychladeným cigaretovým cestom. Pečieme ho v predhriatej rúre pri 220C asi 6-8 minút. Po vychladnutí ho nakrájame na pásy široké 4 cm. Upečiem ešte jednu Joconde piškótu a po vychladnutí z nej vykrojíme okrúhle korpusy s priemerom o 5 cm menším, ako je priemer tortového kruhu.

Obvod tortového ráfika vyložíme pásom pevnej plastickej fólie. Dookola vložíme pás ozdobnej piškóty /vzorom von/ a na spodok vykrojený plát cesta, ktorý sme natreli ovocným pyrém. Tortu naplníme do polovice krémom. Vložíme druhý korpus natretý ovocným pyrém a jemne ho vtlačíme do krému.

Tortu naplníme krémom až ku kraju tortového kruhu, povrch zarovnáme a dáme do mrazničky stuhnúť, aby sa krém dobre odlepil ak fólie. Ak krém nepresahuje bočný korpus stačí, keď tortu dáme schlaďiť do chladničky. Povrch vychladnutej torty potrieme tenkou, hladkou vrstvou želé. Odstránime tortový kruh aj plastovú fóliu a tortu ozdobíme podľa fantázie.