



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Торта „Галактика“



8 – 10 порции

### СЪСТАВКИ

#### За тортата

225 г омекотено безсолно **масло**

225 г пудра захар

225 г самонабухващо **брашно**

4 големи **яйца**

1 ч. л. бакпулвер

1 ч. л. екстракт от ванилия

2 с. л. **мляко**

Синя сладкарска боя

Лилагава сладкарска боя

Кафява сладкарска боя

#### За масления крем

300 г омекотено осолено **масло**

600 г пудра захар, пресята

3 с. л. **мляко**

5 – 10 шоколадови **бисквити** или

каквито и да е други ронливи

**бисквити**, натрошени

Синя сладкарска боя

Лилагава сладкарска боя

Кафява сладкарска боя

Сребърна пудра за украса на

сладкиши

Сребърни перли за украса на

сладкиши

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Намаслете и поставете една до друга четири 10 x 20 форми за печене.

В купа смесете съставките за тортата, с изключение на сладкарските бои, и бъркайте 2 минути, докато не се получи гладка смес. Можете да използвате за целта и миксер на стойка.

Сега разделете получената смес в 3 купи, добавете в едната синята сладкарска боя, в другата кафявата и в третата лилавата, и смесете добре.

Разделете получените цветни смеси в четирите подготвени форми и ги печете 15 минути.

След като са изпечени, оставете ги настрана да изстинат напълно. Сега пригответе глазурата.

Разбийте маслото в миксер на стойка или с ръчна бъркалка (2 – 3 минути), така че да стане кремообразно. Прибавете към него пудрата захар и млякото. Разбивайте 5 минути, докато сместа не стане много гладка и светла.

Сега вземете ½ от глазурата, прибавете към нея 5 натрошени бисквита и бъркайте около минута, докато се смесят добре. Другата половина от глазурата разделете на 3 части и оцветете съответно първата със синята, втората с кафявата и третата с лилавата сладкарска боя и смесете добре.

Поставете единия блат от тортата на подложка за торта, нанесете върху него бисквитената глазура и поставете отгоре втория блат. Повторете това с всички 4 блата и покрийте тортата с тънък слой глазура. Поставете тортата в хладилника и я оставете за около час.

Сложете 3-те различно оцветени глазури в 3 сладкарски поша. Отрежете 1 см от върховете на пошовете и изстискайте глазурата върху тортата в произволен рисунък. Поставете тортата върху въртяща се поставка и изгладете глазурата от всички страни с помощта на шпатула за изглаждане.

Завършете с натрошените бисквити, комбинирани с малко натрошени сребърни перли и сервирайте.