



## Торта с цветя



4 порции

### СЪСТАВКИ

За форма за печене 18 см (със свалящи се страни)

#### ЗА БЛАТА:

125 г захар  
1 пълна супена лъжица изсушени ядливи цветя  
125 г омекотено **масло**  
Вътрешността на ½ шушулка ванилия  
1 щипка сол  
2 **яйца**  
130 г **брашно**  
½ чаена лъжичка **бакпулвер**

#### ЗА ТОПИНГА:

40 г нарязан на едро **шамфъстъци**

#### ЗА ПЪЛНЕЖА:

300 г пресни горски плодове по ваш избор

#### ЗА ПЪЛНЕЖА ОТ КРЕМ:

400 мл **бита сметана**  
1 чаена лъжица розова вода  
1 щипка бурбонска ванилова захар  
1 щипка стабилизатор за бита сметана

#### ЗА КАРАМЕЛА:

3 супени лъжици захар  
1 супена лъжица розова вода  
1 – 2 супени лъжици малинов сироп

#### ЗА ДЕКОРАЦИЯТА:

1 – 2 супени лъжици сушени ядливи цветя

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 180°C отгоре и отдолу.
2. Смелете на ситно цветята и захарта в електрическа кафемелачка.
3. За приготвянето на тестото разбийте заедно маслото, сместа от цветя и захар, вътрешността на ваниловата пръчица и солта до получаване на пяна, като постепенно добавяте яйцата.
4. Изсипете отгоре брашното и бакпулвера и ги разбъркайте в сместа.
5. Поставете лист хартия за печене на дъното на форма за торта с пружина и го отрежете точно според размера. Печенето ще стане по-бързо, ако използвате две малки форми за торта с пружина, защото ще можете да печете двата блата едновременно.
6. Печете едновременно общо 6 блата на ниво 2. Печете блатовете 10 минути на 180°C отгоре и отдолу, докато не станат златисти.
7. Преди печенето поръсете един блат с нарязания шамфъстък.
8. Сложат шамфъстък трябва да се пече 12 минути. Оставете всички блатове да изстинат върху скара.
9. Сортирайте плодовете и ги изплакнете, ако е необходимо.
10. Разбийте заедно студената бита сметана, ваниловата захар и стабилизатора, докато не се сгъстят. (Съвет: Преди това поставете купата за смесване в хладилника.)
11. Поставете ринг за торта около първия блат и започнете да сглобявате тортата. Поставете върху първия блат малко бита сметана и няколко плода.
12. Повторете тази процедура, докато не използвате всички блатове, като запазете малко бита сметана за страните на тортата.
13. Завършете със слой шамфъстък. Намажете страните на тортата с останалата бита сметана.
14. Сварете захарта и розовата вода, за да пригответе светъл карамел. Добавете малиновия сироп. Излейте карамела върху тортата на фини нишки и веднага поръсете със сушените ядливи цветя.
15. Преди да разрежете тортата я замразете за кратко. Така тортата ще се реже по-лесно, с остър нож или с електрически нож.

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ