



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Джинджифилова торта със солен карамел



10-12 порции

СЪСТАВКИ

За тортата:

100 г чисто **брашно**
2 ½ ч. л. джинджифил на прах
2 ½ ч. л. канела
½ ч. л. смян карамфил
½ ч. л. бахар
½ ч. л. смесени подправки
½ ч. л. сол
¼ ч. л. сода бикарбонат
1 ч. л. бакпулвер
170 г безсолно **масло**,
омекотено
320 г светлокафява захар
2 големи **яйца**, със стайна
температура
230 мл вода
170 g петмез

За соления карамел:

400 г гранулирана захар
180 г безсолно **масло**, нарязано
на малки парчета
250 мл **пълномаслена сметана**
¾ ч. л. сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 165°C със CircoTherm. Намаслете леко форма за кекс с диаметър 30 см. Най-добре е да се използва спрей за освобождаване на торти от формата, който е с добавено брашно. Напръскайте цялата форма отвътре, след което използвайте четка, за да достигнете до всеки ъгъл.

В голяма купа разбийте заедно брашното, джинджифила, канелата, карамфила, бахара, смесените подправки, солта, содата бикарбонат и бакпулвера. Това е вашата суха смес.

В отделна купа разбийте заедно маслото и захарта, докато сместа не стане пухкава (можете да направите това с дървена лъжица или в миксер на стойка).

Добавете яйцата едно по едно, като разбърквате добре след всяко добавяне.

Добавете половината от сухата смес и разбъркайте, след което добавете половината вода и пак бъркайте. Повторете с останалата част от брашно и вода и бъркайте, докато сместа не стане гладка. Добавете петмеза.

Поставете тестото в подготвената форма, като пригладите отгоре. Печете тортата 45 – 55 минути или докато забучена в нея клечка за зъби не излезе без полепнало по нея тесто.

Извадете тортата от фурната, оставете я във формата да изстине 10 минути, след което я обърнете върху решетка.

За да направите карамела: Поставете захарта в голям тиган с тежко дъно на средна температура. След като захарта по краищата започне да се превръща в течност, разбъркайте я с термоустойчива гумена шпатула. Продължете да бъркате на всеки няколко секунди.

Отначало захарта ще бъде много на бучки, но след това ще се превърне в златиста течност. Продължете да нагривате, като бъркате, докато цялата захар не се разтопи. След като цялата захар се разтопи, много внимателно добавете маслото в тигана (ще се образуват мехурчета), по няколко парчета едновременно. Бъркайте маслото, докато не се разтопи. Сместа може малко да се раздели, но не се страхувайте, тя пак ще стане еднородна с добавянето на сметаната.

Изсипвайте сметаната бавно, като бъркате (пак ще се появят мехурчета). Разбъркайте, минута или две, докато се смесят добре. Добавете солта, разбъркайте и оставете леко да изстине, след което изсипете четвърт от соса върху тортата. Сервирайте останалия сос с тортата.