Receptes

Satura rādītājs

Sastāvdaļu rādītājs

# Šokolādes torte

## Sastāvdaļas

* 2 glāzes miltu
* 2 glāzes cukura
* 3/4 glāzes glāzes nesaldināta kakao
* 2 tējkarotes cepamās sodas
* 1 tējkarote cepamā pulvera
* 1/2 tējkarotes sāļš
* 2 olas
* 1 glāze piena
* 1/2 glāze augu eļas
* 2 tējkarotes etiķa

## Pagatavošana

1. Lielā bļodā sajaukt miltus, cukuru, kakao, sodu, cepamo pulveri un sāli. Centrā ieliet olas, pienu, eļļu un etiķi. Sajaukt līdz viendabīgai masai.
2. Uzkarsēt cepeškrāsni līdz 180°C.
3. Ieeļļot cepamo pannu un apkaisīt ar miltiem
4. Cept iepriekš uzkarsētā krāsnī 35 līdz 40 minūtes vai līdz brīdim, kad tortes centrā ievietotais zobu bakstāmais iznāks tīrs. Ļaut atdzist.

# Pistāciju torte

## Tortes sastāvdaļas

* 3 glāzes nesālītu pistāciju
* 2 1/4 glāzes miltu
* 2 tējkarotes cepamā cepamā pulvera
* 1 tējkarote sāļš
* 1/2 tējkarotes cepamās sodas
* 1 glāze nesālīta sviesta
* 1 3/4 glāzes baltā cukura
* 5 lieli olu baltumi
* 1 glāze krējuma
* 1 tējkarote mamdeļu ekstrakta
* 1 glāze pilnpiena

## Garnējuma sastāvdaļas

* 250 gramu mīkstināta siera
* 1/2 glāze sviesta
* 8 glāzes pūdercukura
* 2 tējkarotes vaniļas ekstrakta
* 1 piliens zaļās pārtikas krāsvielas

## Pagatavošana

1. Uzkarsēt cepeškrāsni līdz 180°C. Ieeļļot pannu, izklāt ar pergamenta papīra gabalu un apsmidzināt ar eļļu.
2. Smalki sasmalcināt pistācijas virtuves kombainā. Sajaukt 1 1/2 glāzes maltas pistācijas traukā ar miltiem, cepamo pulveri, sāli un soda, sajaukt līdz tas ir labi samaisījies, un novietot malā. Ievieto atlikušās maltās pistācijas tortes gatavošanai.
3. Sakult sviestu un balto cukuru līdz tas ir gaišs un mīksts apmēram 3 minūtes. Pievienot olu baltumus un ar lielu ātrumu sakult apmēram 2 minūtes.
4. Sajaukt skābo krējumu, vaniļas ekstraktu un mandeļu ekstraktu. Nelielām devām pievienot miltu maisījumu, kuļot ar mazu ātrumu, līdz tas ir pilnībā iestrādāts, apmēram 2 minūtes. Sajaukt pienā pārtikas krāsvielas, līdz tie apvienojas, apmēram 1 minūti.
5. Ievietot sagatavoto mīklu pannā.
6. Cept iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī, līdz tortes centrā ievietotais zobu bakstāmais nelīp klāt. Ļaut pilnīgi atdzist.
7. Kamēr torte atdziest, sagatavot sviesta krēmu: sieru un sviestu sakult maisītājā vidēji lielā ātrumā līdz paliek gaišs apmēram 3 minūtes. Sajaukt ar 1/2 glāzēm pūdercukura ar vidēju un mazu ātrumu, ļaujot cukuram pilnībā iestrādāties, pirms pievienojat vairāk. Sajaukt vaniļu un pārtikas krāsvielas apmēram 2 minūtes.
8. Sagriezt tortes sagatavi slāņos.
9. Novietot vienu tortes slāni uz pasniegšanas statīva. Uzsmērēt 1 glāzi krēma un 1 ēdamkaroti maltām pistācijām un vienmērīgi izklāt pa virsmu, izmantojot lāpstiņu. Novieto virsū otro tortes slāni; pa virsu uzsmērēt 1 glāzi krēma un 1 ēdamkaroti maltu pistāciju un vienmērīgi izklāt pa virsmu. Novietot virsū trešo tortes slāni un vienmērīgi uzsmērēt 1 glāzi krēma. Izveidotās tortes malās vienmērīgi uzsmērēt 2 glāzes krēma un izlīdzināt ar lāpstiņu. Ievietot torti ledusskapī un atdzesēt 30 minūtes.
10. Izņemt torti no ledusskapja un uzsmērēt atlikušo krēmu tortes augšpusē un sānos, līdz malas ir gludas un augšdaļa ir vijīga. Tortes malās iespiest atlikušās maltās pistācijas.

# Banānu torte

## Sastāvdaļas

* 1/2 glāze sviestā
* 2 olu dzeltenumi
* 1 tējkarote cepamās sodas
* 1/3 glāze paniņas
* 2 glāzes miltu
* 3 lieli nogaravojušies banāni
* 1 glāze sasmalcinātu pekanriekstu
* 2 olu olu baltumi
* 1 glāze cukura
* 1 glāze kondensētā piena

## Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsni līdz 165°C.
2. Lielā bļodā samaisa 1/2 glāzi sviesta un 1 1/2 glāzes cukura, līdz tas kļūst gaišs un mīksts. Pa vienam iesit olu dzeltenumus. Izšķīdina sodu paniņās; pievieno krējuma maisījumam pārmaiņus ar miltiem, sākot un beidzot ar miltiem. Iemaisa banānu biezeni un pekanriekstus.
3. Sakuļ olu baltumus, līdz veidojas stingras masa. Pievieno 1/3 olas baltumu mīklai, pēc tam ātri pievieno atlikušo olas baltumu, līdz nepaliek svītras. Ielej gatavo mīklu cepšanas pannā.
4. Cep uzkarsētā cepeškrāsnī 30 līdz 35 minūtes vai līdz brīdim, kad tortes centrā ievietotais zobu bakstāmais iznāks tīrs. Pilnībā atdzesējiet.
5. Sagrieziet kārtās, starp kārtām, uz virsējās kārtas un sāniem uzsmērējiet karameļu glazūru.
6. Lai pagatavotu karameļu glazūru: katliņā sajauciet 1 1/4 glāzi cukura, 3/4 glāzes brūnā cukura, kondensēto pienu un 1/2 glāzi sviesta. Vāra uz vidējas uguns, bieži maisot (120°C). Noņem no uguns un sakuļ līdz vieglai konsistencei; ja nepieciešams, pievieno papildu pienu. Nekavējoties uzklāj uz atdzesētas tortes.

# Kalorijas

## 100 gramos produkta

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produkts** | **kcal** | **Olbaltumvielas** | **Ogļhidrāti** |
| **Kviešu milti** | 330 | 11 | 73 |
| **Cukurs** | 390 | - | 99,9 |
| **Olas** | 142 | 11 | 0,4 |

## Formula