

Autumn leaves ?

Rumene domaće jabuke, zlatno kukuruzno brašno... dobrote kojima su me roditelji opskrbili morale su završiti u kakvom mirisnom i sočnom desertu. Iako možda ne izgleda spektakularno, punoća mirisa i okusa daju ovoj tortici pravo da nosi jesenje ime. ?



Sastojci:

Za biskvit:

- 3 jaja
- 1 dl nerafiniranog šećera
- 1 dl maka u zrnu
- 1 neprskani limun (korica)
- 100 g maslaca
- 1,1 dl mekog kukuruznog brašna
- 1/2 žličice sode bikarbone

Za nadjev:

- 5 jabuka
- 5-6 žlica nerafiniranog šećera
- 25 g maslaca
- limunov sok
- malo cimeta
- malo kardamoma
- za posipanje šećer u prahu (ovdje nerafinirani)

Priprema:

1.

Prosijte brašno sa sodom bikarbonom. Na laganoj vatri otopite maslac. Razdvojite bjelanjke od žutanjaka.

2.

Pjenasto izmiješajte žutanjke s pola šećera. Dodajte mak i sitno naribanu koricu limuna pa dobro izmiješajte. Potom naizmjenice umiješajte prohladen maslac i brašno sa sodom bikarbonom.

3.

Od bjelanjaka i preostale polovice šećera istucite čvrst snijeg (šaum). Umiješajte 1/4-1/3 u tijesto da ga razmekšate pa pažljivo dodajte ostatak i lagano izmiješajte.

4.

Izlijte smjesu u kalup promjera 20 cm, na dno kojeg ste prethodno stavili pek papir. Pecite u prethodno zagijanoj pećnici 30ak min na 180° C (

2.

nivo odozdo, klasično grijanje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Prohladen biskvit izvadite na rešetku da se ohladi.

5.

Za to vrijeme pripremite nadjev. Očistite jabuke i nasjeckajte ih na listiće te nakapajte limunovim sokom. Nemojte ih guliti jer će pektin iz kore zgusnuti nadjev (ja sam imala domaće jabuke pa sam pojedine 'flekice' izrezala, a ostatak kore upotrijebila).

6.

Na zagrijanom maslacu uz miješanje propržite 4 žlice šećera dok se ne počne karamelizirati - zbog maslaca to neće izgledati kao klasično karameliziranje, ali vidjet ćete laganu promjenu boje i stvaranje grumenčića (bitno je da vam ne zagori). Dodajte jabuke s limunovim sokom, začinite po želji pa pirajte na srednjoj vatri dok jabuke ne omekšaju, a višak tekućine ne ispari (15ak min). Ako je potrebno, tijekom piranja dodajte još šećera (ja sam dodala još 1 žlicu).

7.

Nadjev malo prohladite pa izmiksajte štapnim mikserom. Ohladite uz povremeno miješanje.

8.

Ohladen biskvit prerežite na dvije kore. Donju stavite u kalup, premažite nadjevom i pokrijte drugom korom. Ostavite da se dobro poveže (najbolje preko noći).

Napomene:Prije posluživanja torticu pospite šećerom u prahu i-ili ukasite po želji. Prije pripreme biskvita ostavite jaja na sobnoj temperaturi barem sat vremena. Koristila sam domaća jaja (srednje velika). Za 'karameliziranje' sam koristila smeđi šećer Billington's Demerara (s većim kristalima). Moja želja je bila napraviti kolač samo s kukuruznim brašnom (bez glutena). Ako želite, dio kukuruznog brašna možete zamijeniti pirovim ili pšeničnim... ali ovako je baš, baš fina i sočna. :) Jednako tako, ako baš ne možete bez čvrstih želatinastih nadjeva, kod miksiranja dodajte u nadjev 1/3-1/2 žličice želatine fix. Recept je napisan 18.11.2010.