

# Tort Paula

Special pentru fanii Paulei

despre 14 bucăți



grad de dificultate ridicat

up to 60 Min.



- 1 Pentru aluat se spumează untul împreună cu zahărul pudră, sarea, zahărul vanilinat și esența, folosind mixerul, paletele de batere. Se încorporează, pe rând, gălbenușurile. Albușurile se bat spumă, se adaugă și se amestecă zahărul iar compoziția rezultată se încorporează în aluat. Făina se amestecă Făina se amestecă cu conținutul plicului de budincă, amestecul se cerne și se încorporează peste aluat, folosind mixerul, paletele de batere.
- 2 Aluatul se toarnă într-o formă de copt rotundă, cu inel detașabil (Ø 26 cm), tapetată în prealabil cu hârtie de copt. Se nivelează, se introduce în cuptorul preîncălzit, pe grătarul din partea inferioară și se coace.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: despre 40 Minute**

- 3 Blatul răcit se taie longitudinal de două ori, obținându-se astfel trei foi de blat. Partea de jos se așază înapoi în forma de copt cu inel detașabil.

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

130 g unt  
40 g zahăr pudră  
1 praf sare  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
2 plicuri Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker  
6 gălbenușuri  
6 albușuri  
80 g zahăr  
100 g făină  
1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker

### Pentru umplutura de budincă de vanilie și căpșuni:

250 ml frișcă lichidă  
3 linguri zahăr  
0,5 plicuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker  
50 g căpșuni

### Pentru umplutura de budincă de ciocolată și căpșuni:

250 ml frișcă lichidă  
4 linguri zahăr  
0,5 plicuri Original Pudding cu gust de ciocolată Dr. Oetker  
50 g căpșuni

### Pentru ungere:

150 g unt moale  
80 g zahăr pudră

### Pentru decorare:

300 g Marțipan Dr. Oetker  
300 g zahăr pudră  
coloranți alimentari  
despre 1 linguriță Cacao Dr. Oetker

- 4 Umplutura de budincă de vanilie și căpșuni: Frișca lichidă se amestecă cu zahărul și cu praful de budincă și amestecând continuu se fierbe un minut. Budinca astfel obținută se întinde peste prima foaie de blat așezată pe fundul formei de copt. Se mărunțesc și presară căpșunile și se acoperă cu foaia de blat din mijloc.
- 5 Umplutura de budincă de vanilie și căpșuni: Frișca lichidă se amestecă cu zahărul și cu praful de budincă și amestecând continuu se fierbe un minut. Budinca astfel obținută se întinde peste prima foaie de blat așezată pe fundul formei de copt. Se mărunțesc și presară căpșunile și se acoperă cu foaia de blat din mijloc.
- 6 Pentru ungere: Untul și zahărul pudră se spumează iar apoi cu această compoziție se unge tortul. Se păstrează circa 45 de minute la rece.
- 7 Pentru decorare: Marțipanul și zahărul pudră se frământă manual pe un blat. Două treimi din cantitatea de marțipan se colorează în galben (intensitatea culorii se alege după dorință) și se întinde într-o foaie groasă de circa 1 cm. 100 de g de marțipan alb se colorează cu cacao și se taie în bucăți mici care apoi se lipesc peste marțipanul galben. Foaia de marțipan cu pete astfel obținută se întinde până ce grosimea ajunge la cca 3 mm. În acest fel petele maro de marțipan se întrepătrund cu foaia galbenă de marțipan. Totul se acoperă cu această foaie de marțipan.



- 8 Restul de marțipan se împarte în mai multe porții care se colorează în roșu, gri, roz sau negru. Din ele se formează „ochelarii”, „gurița” și „limba” Paulei cu care se decorează tortul.

