

Čokoladna torta s cimetom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za tijesto:

360 g K plus kiselog vrhnja
270 g Sweet chef tamne čokolade
160 g K plus maslaca
20 g tamnog kaka
30 ml kipuće vode
5 K plus jaja
200 g šećera
200 g glatkog brašna
8 g sode bikarbone
5 g Sweet chef praška za pecivo
1 žličica cimeta
sol

Za kremu:

300 g K plus mascarponea
240 g Lumpi namaza mlijeko
80 g Sweet chef slatkog vrhnja
Za ganache:
200 g Sweet chef tamne čokolade
200 ml Sweet chef vrhnja za šlag
1 žličica cimeta

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U veliku zdjelu dodajte kiselu vrhnje, čokoladu i maslac. Rastopite smjesu preko vodene kupelji, povremeno miješajući. U zasebnoj zdjeli dobro pomiješajte kakaov prah i cimet s 3 žlice kipuće vode pa dodajte smjesi s otopljenom čokoladom te pomiješate. Izvadite iz vodene kupelji i stavite sa strane.

U zasebnoj zdjeli ručnim mikserom izradite cijela jaja sa šećerom dok ne postanu bijela i pjenasta. Stavite sa strane.

U trećoj zdjeli spojite brašno, sodu, prašak za pecivo i sol.

Preljite smjesu od rastopljene čokolade preko mješavine jaja i promiješajte da se sjedini. Suhe sastojke dodajte u nekoliko serija miješajući špatulom dok sve nije promiješano. Ulijte smjesu u dva kalupa promjera 18 cm obložena maslacem i brašnom i pecite oko 45 minuta u sredini pećnice zagrijane na 180°C ili dok tanki drveni štapić ne izađe čist kada se umetne u središte biskvita.

Mascarpone i krem namaz pomiješajte ručnim mikserom i ohladite nekoliko sati. Izmiksajte vrhnje u šlag i umiješajte u smjesu s mascarponeom. Ohladite.

Kada je biskvit potpuno rashlađen svaki podijelite na dva dijela, tri donja biskvita premažite s mascarpone kremom pa poklopite zadnjim biskvitom. Obložite kremom i rashladite barem nekoliko sati.

Zagrijte vrhnje za šlag tik do vrenja pa prelijte preko izlomljene čokolade. Dodajte cimet pa dobro promiješajte i ostavite da se rashladi 10 minuta povremeno miješajući. Nanesite tanki sloj preko vrha torte. Ostatak ganachea ohladite prvo do sobne temperature, a onda i u hladnjaku 1 h. Izradite kratko ručnim mikserom pa stavite u vrećicu za ukrašavanje i na vrhu torte napravite jelke od ganachea.