



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ШОКОЛАДОВА ТОРТА С ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО

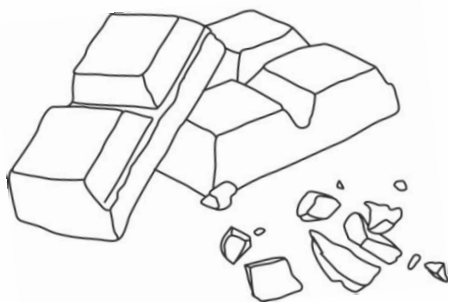


1 форма за печене с дължина 30 см

СЪСТАВКИ

70 г лешници
3 яйца (среден размер)
1 щипка сол
125 г масло
160 г шоколад (70% какао)
200 г червено цвекло
150 г светлокафява
тръстикова захар
50 г фина полента
1 ч. л. смляна канела
¼ тч. л. смляно индийско
орехче
кората от 1 био портокал
масло и брашно за формата
за печене
декорация: пудра захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Предварително загрейте фурната до 160°C със CircoTherm системата за горещ въздух. Печете лешниците в тиган, докато не започнете да усещате леко аромата им. Оставете ги да изстинат.

Отделете жълтъците от белтъците и разбийте на сняг белтъците с щипка сол. Бавно разтопете маслото и шоколада в тенджера.

Измийте и обелете червеното цвекло. Използвайте белачка и запазете няколко обелки от цвеклото за украса. Нарезете останалата част от червеното цвекло и я смесете със захарта и лешниците в кухненски робот или блендер. Добавете жълтъците и продължете смесването, докато не се получи гладка маса.

Изсипете в малка купа и смесете с шоколадната маса. Добавете белтъците на сняг, полентата, канелата, индийското орехче и кората от портокал.

Покрийте вътрешната част на съда за печене с малко меко масло и брашно. Добавете тестото и печете на ниво 2 за около 50 до 55 минути с CircoTherm® системата за горещ въздух. Проверете с клечка за зъби, дали сладкишът е готов.

Извадете сладкиша от фурната, оставете го да изстине за няколко минути, след което го обърнете и го оставете да се охлади напълно върху рафт за сладкиши. Украсете с пудра захар и декорирайте с няколко обелки от цвеклото.