



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

СЪВЪРШЕНАТА ШОКОЛАДОВА ТОРТА



12 парчета

СЪСТАВКИ

СЪСТАВКИ ЗА ТОРТАТА

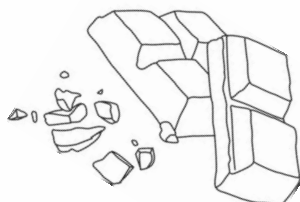
200 г безсолно **масло**
200 г пудра захар
4 големи **яйца**
150 г самонабухващо **брашно**
50 г какао на прах
1 ч. л. **бакпулвер**
50 г черен шоколад, стопен

СЪСТАВКИ ЗА ГАНАША

400 мл **пълномаслена сметана**
150 г черен шоколад, начупен на едро
150 г **млечен шоколад**, нарязани на едро
30 г безсолно **масло**, нарязани на едро

Шоколадови люспи за украса

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете всички съставки за тортата в купа, с изключение на шоколада, и бъркайте 2 минути с електрическа бъркалка или миксер на стойка, докато не се получи лека и пухкава смес. Загрейте предварително до 180°C със CircoTherm® системата за горещ въздух. Намаслете и поставете една до друга 2 x 20 см кръгли форми за торта.

Сега добавете шоколада и леко разбъркайте. Разпределете го по равно в 2-те приготвени форми и печете 30 – 35 минути, докато при пробождане с дървен шиш по шиша не полепва тесто. Оставете настрана до пълно изстиване.

Направете ганаша, като нагреете сметаната в тиган и точно преди да заври я свалите от котлона. Сложете и двата шоколада в купа и налейте отгоре горещата сметана. Оставете за няколко секунди, след което разбъркайте добре, така че шоколадът да се разтопи. Сега добавете маслото и бъркайте, докато маслото не се разтопи. Покрийте ганаша с фолио за хранителни продукти и го оставете да се охлади в хладилника за 10 – 15 минути.

Поставете единият блат на тортата върху чиния за сервиране. Разпределете половината от ганаша върху него и поставете отгоре вторият блат. Разпределете останалия ганаш.

Украсете с малко шоколадови люспи и сервирайте.