

Шоколадова торта анти гравитация

8 до 10 порции

СЪСТАВКИ

За тортата:

200 г несолено, **меко масло**
250 г пудра захар
1 супена лъжица разтворимо
кафе
180 мл вряла вода
170 г **обикновено брашно**
50 г какао на прах
50 г **смлени бадеми**
½ ч. л. сода бикарбонат
1 ч. л. **бакпулвер**
100 мл **мътеница**
2 големи **яйца**
1 ч. л. екстракт от ванилия

За глазурата:

300 г **осолено масло**, меко
600 г пудра захар
2-3 с. л. **мляко**
200 г черен шоколад, разтопен

За ганаша:

200 мл **пълномаслена сметана**
200 г черен шоколад, начупен на
едро

За декорацията:

Шоколадови пръчици
Мини шоколадови яйца
1 голямо шоколадово яйце

За приборите:

Антигравитационна пластмасова
тръба
3 x 8" кръгли форми за печене

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа разбийте маслото и захарта за две минути, докато получите гладка и кремообразна смес. В кана смесете кафето и врящата вода и след това мътеницата и разбъркайте. Сега добавете яйцата към маслото и захарта и разбийте за няколко минути. В друга купа пресейте всички сухи съставки заедно.

След това добавете половината от течността и разполовете сухите съставки към яйчената смес с екстракта от ванилия и ги разбъркайте, докато се комбинират. Сега добавете останалите течни и сухи съставки и разбийте за минута или две, докато сместа стане гладка и кремообразна.

Шоколадова торта анти гравитация

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разпределете сместа по равно в подготвените форми и печете за 25-30 минути на 160 °C с CircoTherm® докато се изпече и при проба с клечка тя излезе чиста. Оставете настрана да се охладят напълно.

Междувременно пригответе глазурата. Разбийте маслото няколко минути до бледа и гладка кремообразна смес. Сега добавете пудрата захар и млякото и разбийте за няколко минути. След това добавете охладения разтопен шоколад и разбийте още две минути, докато масленият крем стане лек и пухкав.

Сега пригответе ганаша. Загрейте сметаната в тиган, докато заври. Сложете шоколада в купа и намажете отгоре с горещата сметана. Оставете да престои за минута, след което разбъркайте, докато целият шоколад се разтопи.

Сега всичко, което остава да направите, е да сглобите тортата.

Поставете блата върху чиния за торта и намажете малко от шоколадовия маслен крем. Поставете втория блат отгоре и след това още глазура, последвана от последния блат. Покрийте цялата торта с масления крем и след това я оставете да се охлади в хладилник за 30 минути, докато леко стегне.

Сега покрийте тортата с ганаша и поставете пластмасовата тръба в тортата. Покрийте тръбата с ганаша и след това залепете мини шоколадовите яйца чак до върха на тръбата. Украсете основата на тортата с шоколадови пръчици. Накрая вземете голямо шоколадово яйце, счупете горната му част и го поставете внимателно върху тръбата. Ето я, торта, изпратена от космоса!