

Шоколадова торта с лешници от Джон Куилтър

6 порции

СЪСТАВКИ

200 г лешниково брашно
 50 г бадемово брашно
 100 г бяла захар
 Щипка сол
 65 г зехтин "екстра върджин"
 100 мл ликьор **Frangelico**
 1 ч. л. екстракт от ванилия
 4 големи **яйца** - с отделени
 белтъци от жълтъците
 70 г какао на прах

Карамелизирани лешници:
 250 г златиста пудра захар
 125 мл вода
 125 г **бланширани лешници**
 250 г **маскарпоне**
 3 клементини с листа

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Отделете жълтъците от белтъците,
разбийте белтъците на сняг.

Смесете заедно брашното от лешници и
бадеми. Ако разполагате с цели ядки,
нарежете с робот до много фино.

Добавете всички останали съставки,
включително жълтъците в сместа.

Шоколадова торта с лешници от Джон Куилтър

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Добавете 2/3 от разбитите белтъци. След това внимателно и с минимално усилие добавете останалите белтъци. Опитайте се да запазите колкото се може повече въздух в сместа, така че добавяйте внимателно и постепенно. Добре е, ако можете да видите малко бяло в сместа.

Поставете в намазана с масло 9-инчова форма за торта и в предварително загрята на 180° с CircoTherm® фурна за 25 минути. Дръжте я под око и след 20 минути използвайте клечка за зъби и я поставете в средата. Ако излезе чиста, значи е опечена. След като изстине, я поръсете отгоре с пудра захар.

Карамел:

Смесете водата и захарта в тенджера, докато захарта се разтвори на среден до силен огън. След това оставете да заври, без да разбърквате, просто завъртете. Гответе, до златисто.

Пригответе намазана с олио тава за печене, върху която да изсипите сместа. Сместа е разтопена захар, така че се уверете, в никакъв случай да не я докосвате.

След като се свари, изсипете сместа върху тавата и разпределете равномерно лешниците върху нея. Нарезете 1/3 от лешниците наполовина, 1/3 едро нарязани и 1/3 цели. Оставете да стегне за 30 минути. След това разчупете карамела на златни стъклени парчета за гарниране.

Сервирайте нарязания сладкиш с карамела, топка маскарпоне и настъргана клементина.