

Totalno seksi čokoladna torta

Bogata čokoladna torta sigurno će mnogima biti pravi afrodizijak za valentinovsku (ili bilo koju drugu) posebnu večer. Uživajte u divnim okusima tamne čokolade, ruma, oraha... Dobar tek!

Sastojci:

Za biskvit:

- 10 jaja
- 180 g šećera
- 200 g mljevenih oraha
- 60 g čokolade za kuhanje
- malo naribane korice limuna
- 1 dl ruma pomiješanog s malo mlijeka

Za kremu:

- 5 jaja
- 300 g šećera
- 150 g čokolade za kuhanje
- 250 g maslaca

Priprema: Na pari otopite čokoladu. Odvojite žumanjke, zamutite ih sa šećerom i dobro istucite. Nakon što dobijete pjenastu masu, dodajte naribanu koricu limuna, otopljenu čokoladu te mljevene orahe. Bjelanjke smiksajte u čvrstu pjenu. U tu pjenu ulijte smjesu žumanjaka, čokolade, oraha i limunove korice. Ovu smjesu za biskvit stavite u posudu za pečenje na masni papir i pecite na 180°C. S vremena na vrijeme probajte vilicom jel biskvit pečen. Ako se više ništa ne hvata na vilicu, pečen je (nakon cca. 15-ak do 20 minuta). Izvadite ga, preokrenite i pustite da se hladi.

Dok se biskvit hladi, napravite kremu. Otopite čokoladu. 5 cijelih jaja miksajte sa šećerom i kuhajte uz stalno miješanje na umjerenoj vatri. Kada vidite da se krema počela zgušnjavati nadodajte prethodno rastopljenu čokoladu, još jednom promiješajte i maknite s vatre. Nakon što se krema ohladila umutite maslac pomoću miksera. Ohlađeni biskvit prerežite na dvije „kore“, obje natopite otopinom ruma i mlijeka i namažite kremom. Po želji stavite šlag na vrh i ukasite po svom ukusu.

