

Raskošna čokoladna torta s lješnjacima

Kada stignu malo hladniji dani, čokolada i orašasti plodovi jedan su od zaštitnih znakova torti i kolača. Ova ukusna torta pripremljena s puno čokolade i lješnjaka, sigurno će vam se svidjeti na prvi zalogaj!

Sastojci:

Biskvit s lješnjacima:

- 6 jaja
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 200 g lješnjaka
- 40 g krušnih mrvica

Za vlaženje biskvita:

- 100 ml mlijeka
- 1 rum šećer

Čokoladna ganache krema:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade s komadićima lješnjaka

Čokoladna ganache glazura:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 100 g mliječne čokolade
- 100 g tamne čokolade

Dekoracija:

- krokant od lješnjaka

Priprema: Lješnjake tostirajte, ohladite i sameljite. Ako volite hrskave komadiće, dio lješnjaka možete i sitno nasjeckati. Bjelanjcima dodajte prstohvat soli i izmiksajte ih u čvrsti snijeg, a žutanjke miksajte sa šećerom barem 5 minuta tako da dobijete gustu, svijetlo žutu smjesu. Smjesu od žutanjaka i šećera lagano sjednite sa snijegom od bjelanjaka, a zatim po malo dodajte lješnjake i krušne mrvice te sve lagano miješajte.

Smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom. Biskvit pecite otprilike 30 minuta na temperaturi od 170°C. Čačalicom provjerite je li pečen. Ohlađeni biskvit prerežite tako da dobijete dva jednaka biskvita. Mlijeko zagrijte s rum šećerom pa ravnomjerno navlažite oba biskvita.

Za pripremu ganache kreme slatko vrhnje zagrijte do vrenja, dodajte čokoladu razlomljenu na kockice i miješajte dok se ne otopi. Ja sam koristila mliječnu čokoladu s komadićima lješnjaka, a vi slobodno koristite i neku drugu – običnu mliječnu, ili tamnu. Čokoladni ganache ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. U kalup u kojem ste pekli tortu stavite jedan biskvit pa preko njega izlijte ohlađenu čokoladnu kremu. Prekrijte čokoladu drugim biskvitom pa spremite tortu u hladnjak da krema očvrsne, barem sat vremena.

Ohlađenu tortu izvadite iz kalupa i prelijte čokoladnom glazurom. Glazuru pripremite na jednak način kao i kremu. Ohladite ju na sobnoj temperaturi, ali dok je još u tekućem stanju lagano ju prelijte preko torte. Tortu vratite natrag na hlađenje. Po želji, tortu možete ukrasiti krokantom od lješnjaka.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)