



Čokoladno-jagodna torta

Chef Alen Anzelc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Beljake stepeno v trd sneg. Penasto umešamo rumenjake in polovico sladkorja. Penasto umešanim rumenjakom dodamo stopljeno jedilno čokolado in moko presejano s pecilnim praškom. Dobro premešamo in dodamo polovico snega in ponovno dobro premešamo. Nato dodamo še preostali sneg, ki ga nežno primešamo. Pekač samo po dnu namastimo z margarino in položimo peki papir. Vlijemo pripravljeno maso in jo pečemo 25 minut na 180 stopinjah. Pečen biskvit vzamemo iz modela in prerežemo na dve plasti. Spodnjo plast položimo na podstavek za torte. Biskvit navlažimo z mešanicom mleka in soka jagodnega komposta. Biskvit nato premažemo z jagodno marmelado. Za kremo zavremo mešanico mleka in soka jagodnega komposta (3dcl mleka + 2dcl soka jagodnega komposta). Dodamo pripravljeno mešanico za jagodni puding in kuhamo 2 minute. Kuhan puding ohladimo na sobno temperaturo. Z metlico stepeni sladko smetano (2.5dcl), ki ji dodamo 1 žlico sladkorja. Jagode iz komposta zmiksamo v kašo. Sladki smetani primešamo puding, zmiksane jagode, pol jagodnega jogurta in 1 zavojček želatine fix. 3/4 kreme vlijemo na spodnji del biskvita in jo pokrijemo z zgornjim delom. Na zgornji del, ki smo ga prav tako namočili z mešanicom mleka in soka ter premazali z jagodno marmelado, vlijemo še preostalo 1/4 kreme. Torto nato postavimo v hladilnik za 4-6 ur da se krema strdi. Ko je krema strjena previdno odstranimo stranico pekača za torto. Pripravimo čokoladni preliv. V kozici segrejemo sladko smetano, jedilno čokolado in žlico sladkorja, da dobimo gladek gost preliv. Vroč preliv zlijemo na torto in ga lepo enakomerno razporedimo po torti. Za dekoracijo, ki jo vidite na torti uporabite šablono iz papirja in kokosovo moko.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos pecilni prašek
- 5 kos jajca
- 4 dcl sladka smetana
- 85 g moke
- 6 dcl mleka
- 50 g jedilne čokolade
- 1 kos jagodni kompot (mercator)
- 1/2 kos jagodni jogurt (jogobela)
- 125 g sladkor (+ cca 50g za kremo)
- 4 jedilna žlica jagodna marmelada
- - kokosova moka za dekoracijo
- 1 kos mešanica za jagodni puding