

Čokoladna-lješnjak torta

Inspiracija za ovu tortu je sa bloga MyMagicCuisine...

Recept za Tortu Nugatela je na linku: <http://my-magic-cuisine.blogspot.com/2013/12/torta-nugatela.html>



Potrebni sastojci:

Korice:

- 8 kom bjelanjaka +prstohvat soli
- 250g kristal šećera
- 250 g mljevenih pečenih lješnjaka
- 2 kašike brašna (meko tip 400)
- 2kašike kvalitetnog kakaoa
- najmanja kašičica praška za pecivo
- 2 kašike ulja

Fil:

- 1 l mlijeka
- 8 kom žumanjaka
- 110 g gustina (ili pudinga vanilije)
- 220 g šećera (slada verzija ali ne preslatka)...šećer dozirajte prema vašem ukusu
- 200g mliječne ili noisette čokolade
- 150 g nutele
- 200 g maslaca

rendana čokolada i lješnjaci za ukrašavanje (opciono)

- kalup d=20 cm
- torta je visoka 9 cm

Izrada:

Fil:

Prvo pripremiti fil...Gustin (puđing), žumanjke i šećer pomiješati sa 1 dl mlijeka da se dobije glatka smjesa bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Dio vrelog mlijeka sipati u prvu smjesu (kako ne bi nastale grudvice od žumanjaka) a zatim sve vratiti u šerpu i zakuhati gust krem bez grudvica. U vruć krem dodati i 200 g čokolade izlomljene na kockice i nutelu i dobro izmiksati da se sva čokolada istopi. Površinu krema prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Korice:

U bjelanjke dodati prstohvat soli i miksati uz postepeno dodavanje kristal šećera. U umućenu smjesu dodati i ostale sastojke i špatulom sve sjediniti.

Na pek papiru iscrtati 2 kruga po d=20cm (pomoću obruča kalupa), papir okrenuti na drugu stranu i u centar kruga sipati po 3 kašike smjese i lagano razmazati pomoću kašike do ivica kruga. Peći u zagrijanoj rerni na 160 st. sa ventilacijom (a 180st. bez ventilacije) oko 12-15 min (± u zavisnosti od rerne). Ja sam pekla po 2 pleha od rerne odjednom, a ako nemate rernu sa ventilatorom onda pecite po 1 pleh, trebaće prilično više vremena. 7 min pečem pa zamjenim donji i gornji pleh, pa još 7 min. Ja papir nisam podmazala masnoćom (možete ako želite proći preko papira maslacem) i korice sam nakon vađenja ostavila par minuta da se ohlade a zatim tankim oštrim nožem prošla pažljivo ispod korice i nije bilo problema sa odvajanjem od papira. Iste te papire sam iskoristila i za drugu turu korica. Na kraju mi je ostalo smjese za još jednu, devetu koricu tako da sam i nju ispekla 😊

Nastavak fila:

U mlak (ne potpuno hladan) krem dodati 200 g maslaca i dobro izmiksati.

Slaganje:

Na podlogu za torte staviti obruč kalupa obložen pek papirom i slažemo: korica, oko5 kašika fila i tako redom...Meni je na kraju ostalo i malo fila za ukrašavanje torte.

Prijatno! 😊

