

Torta čoko malina



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 2 kom jaja srednje veličine, sobne temperature
- 100 g šećera
- 100 ml jogurta
- 75 ml ulja (suncokretovo)
- 100 g bijelog, mekog (glatkog) pšeničnog brašna
- 15 g kvalitetnog kakaoa
- 7 g praška za pecivo
- Čokoladno mlijeko za natapanje biskvita

Voćni fil:

- 450 g malina
- 100 g šećera (ili po želji)
- 40 g gustina
- 20 g maslaca
- cca 100 ml vode

Čoko maskarpone krem:

- 150 g noisette čokolade
- 100 g mliječne čokolade
- 50 g kvalitetne čokolade za kuhanje
- 500 ml slatkog vrhnja (biljno šlag 5+ Dolcela)
- 250 g maskarpone sira

Izrada:

Biskvit:

Pripremiti kalup prečnika d22-24 cm, dno podmazati masnoćom i obložiti pek papirom (papir obložiti samo na dno, na obruč se ne stavlja papir). Rernu uključiti da se zagrijava na 150° C.

Žumanjke odvojiti od bjelanjaka. Prvo umutiti bjelanjke sa prstohvatom soli i ostaviti sa strane. Zatim umutiti i žumanjke sa šećerom, dok smjesa ne posvijetli. Dodati jogurt sobne temperature i ulje i kratko izmiksati manjom brzinom. Prosijati u posudu i sve brašnaste sastojke i izmiksati najmanjom brzinom. Na kraju u smjesu sa žumancima lagano u par navrata špatulom ručno umiješati snijeg od bjelanjaka (samo lagano prevrtati špatulom), vodeći računa da smjesa ostane vazdušasta. Prebaciti u pripremljen kalup i peći na 150°C 15 minuta, a zatim povećati temperaturu na 170°C i peći još 7-8 minuta (dužinu i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni...sa ovim načinom pečenja, biskvit se podiže ravnomjerno i ostaje sočan i mekan).

Dok se biskvit peče napraviti čokoladni ganache za čoko krem...Čokolade izlomiti u odgovarajuću šerpicu i preliti sa 3 dl biljnog slatkog vrhnja. Zagrijavati na laganoj vatri dok se sva čokolada ne istopi, uz stalno miješanje. Smaknuti sa vatre i ostaviti sa strane dok pripremate voćni fil...

U 400 g malina dodati šećer i 50 ml vode. Zagrijati u odgovarajućoj šerpici i izmiksati štapnim mikserom. Procijediti usitnjenu smjesu kroz cjediljku kako bi uklonili košpice (ako vam ne smetaju, možete preskočiti ovaj korak). Izmjeriti količinu procijeđene tečnosti i ako je potrebno dodati vode kako bi ukupna količina voćne tečnosti bila 4 dl. Vratiti u šerpicu i zagrijavati. Pomiješati gustin sa malo vode i zakuhati voći fil. U vruće dodati i kockicu maslaca i promiješati. Preostalih 50 g malina ćete dodati u fil kada ga nanesete na biskvit.

Nastavak čoko fila...Maskarpone sir prebaciti u plastičnu posudu i dodati mu 2 dl biljnog sl. vrhnja i laganom izmiksati najmanjom brzinom (vrlo kratko), a zatim u tu smjesu dodati prohladen ganache krem i sve lagano sjeditniti ručno miješajući špatulom.

Obruč za torte podmazati masnoćom i obložiti pek papirom...redati sljedećim redosljedom: biskvit nadopiti sa par kašika čokoladnog mlijeka, zatim rasporediti voćni fil; u njega utisnuti preostalih 50 g malina i na kraju rasporediti čokoladni fil. Zagladiti tortu i ostaviti na hlađenje nekoliko sati, najbolje preko noći.

Ohlađenu tortu dekorirate po želji. Ja sam za dekoraciju napravila još 1/2 čokoladnog fila, s tim da sam nekoliko kašika ganache krema odvojila za ovaj dio koji curi preko torte. Koristila sam i bobičasto voće, listiće mente i maline, kao i cvjetove lavande.

Prijatno! :)