

Torta sa lješnjacima i karamelama



Potrebni sastojci:

Biskvit (peku se 4 korice):

- 4 x 2 kom bjelanjaka
- 4 x 2 kašike šećera
- 4x40 gr pečenih mljevenih lješnjaka
- 4 x 1 kašika oštrog brašna
- 4 x 1/2 kašike kvalitetnog kakaoa
- 4 x 1 kašičica praška za pecivo
- 4 x 25 ml ulja

Fil:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 8 kom žumanjaka
- 300 g bombona karamel lješnjak
- 160 g gustina
- 170 g šećera (količinu šećera prilagoditi svom ukusu, ovo je slađa verzija)
- 100 g maslaca
- 150ml slatkog vrhnja (biljno)

Za natopiti biskvit:

- Malo mlijeka + kašika ruma

Ganache:

- 200 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 100g kvalitetne čokolade za kuhanje
- 100g noisette čokolade

Izrada:

Karamel krema:

Zagrijati 1.5 dl mlijeka i prelići preko karamel-lješnjak bombona koje smo stavili u šerpu i zagrijavati na umjerenoj vatri da se karamele otope. Od preostale količine mlijeka odvojiti 1dl mlijeka a ostalo dodati otopljenim karamelama i zagrijavati (pojačati temperaturu). U posebnu posudu stavimo žumanjke, gustin, šećer i pomiješamo sa 1dl hladnog mlijeka, fino da nema grudvica.

Kad se mlijeko sa karamelama zagrijalo u to dodati prethodnu smjesu i zakuhati kremu (krema će biti čvrsta pa je potrebno malo energičnije promiješati da nema grudvica). Smaknuti sa šporeta i prekriti površinu kreme sa prozирnom folijom i ostaviti da se hladi.

Biskviti:

Dok se krema hladi pravimo koru: u bjelanjke dodati mrvicu soli i miksati, postepeno dodavati šećer i umutiti sjajan snijeg, isključiti mikser. Prosijati brašno, kakao i prašak za pecivo, te lagano dodati šaum od bjelanjaka, miješati ručno, na kraju dodati i pečene mljevene lješnjake (ja sam dio fino samljela, a dio krupnije isjeckala) i sve lagano sjediniti. Na kraju u laganom mlazu dodati ulje uz ručno miješanje. Izliti smjesu u okrugli kalup za torte d=20-24 cm, kome smo dno lagano premazali maslacem i stavili papir za pečenje. Peći biskvite na 180 st. oko 20-ak minuta ili zavisno od rerne nešto duže ili kraće.

Pečene kore izvaditi i ostaviti da se ohlade.

Nastavak krema:

U mlak (skoro ohlađen) krem dodati maslac i dobro izmiksati. Ohladiti krem do kraja dodati mu umućeno slatko vrhnje i sve sjediniti.

Ganache:

Čokolade izlomiti i prelići sa vrhnjem; staviti na srednju vatru i miješati dok se čokolade ne istope. Prelići preko posljednjeg sloja fila i ostaviti na hlađenje najbolje preko noći.

Slaganje i savjeti:

Tortu slagati na podlozi za torte u obruč koga smo podmazali masnoćom i zalijepili iskrojene trake pek papira. Sve osim prve korice natopiti mješavinom mlijeka i ruma. Fil podijeliti na 5 dijelova. Peti dio iskoristite za ukrašavanje, a ostale ravnomjerno rasporediti preko kora.

Ako radite u kalupu d=20 visina torte je 11 cm, d=22 h=8-9 cm, d=24 h=7 cm.

Za d=20 cm, za Ganache je potrebno 150 ml vrhnja, 100 g mliječne i 50 g čokolade za kuhanje.

Prijatno! 😊