

Torta sa orasima i čokoladom



Potrebni sastojci:

Orah karamel pasta:

- 100 g kristal šećera
- 100 g očišćenih oraha

Krem:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 4 vrećice Dr. Oetker original pudinga vanilija
- 150 g šećera
- 8 kom žumanjaka
- 150 g maslaca (sobne temp.)
- 100 g mliječne čokolada
- 50 g čokolade za kuhanje
- pripremljena orah karamel pasta

Biskvit:

- 8 kom bjelanjaka
- 160 g šećera
- 160 g mljevenih oraha
- 60 g glatkog brašna
- 1 vrećica (10 g) Dr. Oetker praška za pecivo
- 20 g Dr. Oetker kakaoa
- 60 ml ulja

Za ukrašavanje:

- 2 vrećice Dr. Oetker šlag kreme od čokolade
- 2.5 dl hladnog mlijeka
- 150 g pripremljenog vanilla krema

Izrada:

Orah karamel pasta:

U odgovarajućoj šerpici sa debljim dnom na laganoj vatri otopiti šećer do lijepe karamel teksture, a zatim dodati i očišćene orahe. Dobro promiješati i odmah prebaciti na tacnu obloženu pek papirom. Smjesu pažljivo rasporediti u što tanjem sloju. Kad se smjesa potpuno ohladi izlomiti je na komade i samljeti u jačem sjecku u veoma gustu pastu sa komadićima oraha i karamela (u toku mljevenja će biti potrebno nekoliko puta smjesu usmjeravati na nož sjecka).

Krem:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1.5 dl te pomiješati sa pudingom, šećerom i žumancima. Žicom izmiješati tako da nema grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Kad je mlijeko zakuhalo veći dio dodati u posudu sa puding smjesom i dobro promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu sa ostatkom mlijeka i zakuhati gust krem bez grudvica. Smaknuti sa šporeta i površinu krema prekriti prozirnom folijom te ostaviti na hlađenje.

Biskvit:

Dok se krem hladi pripremiti biskvit(e). Ako imate vremena preporučujem pečenje 4 odvojena biskvita d=20 cm, svaki od 1/4 namirnica za biskvit. Ali ako ipak nemate vremena za odvojeno pečenje onda ispeći 1 u velikom četvrtastom plehu (42x32 cm) i zatim iskrojiti 3 biskvita d=20 cm, a ostatke izmrviti i iskoristiti za ukrašavanje.

Bjelanjke miksati dok se ne zabijele a zatim postepeno dodavati i šećer. Izmiksati srednje čvrst šaum i dodati mljevene orahe i prosijane brašnaste sastojke pa sve izmiješati ručno silikonskom špatulom. Na kraju u laganom mlazu dodati i ulje i još jednom ručno promiješati. Smjesu izliti u četvrtasti pleh (42x32 cm) obložen pek papirom i peći u prethodno zagrijanoj remini na 150°C 15 minuta i još 7-8 minuta na 180°C. Kad se biskvit ohladi pomoću obruča d=20 cm iskrojiti 3 biskvita, a ostatke izmrviti i ostaviti za ukrašavanje.

Nastavak krema: U ohlađen puding dodati maslac sobne temperature i sve dobro izmiksati. Odvojiti 150 g smjese za ukrašavanje, a ostatak podijeliti na 2 jednaka dijela i u jedan dodati orah karamel pastu, a u drugi čokoladu koju smo otopili na pari. Dobro promiješati.

Filovanje: Obruč za torte obložiti acetatnom folijom ili pek papirom i filovati sljedećim redoslijedom: biskvit; 1/3 čokoladnog krema; 1/3 orah karamel krema i postupak ponoviti još 2 puta. Filovanje završiti mrvljenim ostacima biskvita ili ako ste pekli odvojene biskvite onda četvrtim biskvitom.

Tortu rashladiti u frižideru min 6 h.

Ukrasiti šlag kremom koju smo čvrsto izmiksali u 2.5 dl hladnog mlijeka, a zatim dodali i pripremljen vanilla krem i sve dobro promiješali.

Prijatno! ❤️