

# Čokoladna keks torta sa malinama



**Potrebni sastojci za srce 22x20 cm:**

## **Tijesto za keks:**

- 250 g maslaca
- 180 g šećera u prahu
- 1 vrčica Dr. Oetker vanilin šećera
- 3 kom žumanjaka
- 400 g mekog (glatkog) brašna
- 5 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 25 g Dr. Oetker kakao praha

## **Čokoladni ganache krem:**

- 300 g kvalitetne mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje
- 350 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 200 g mascarpone sira ili mliječnog namaza (sobne temperature)

## **Žele sa malinama:**

- 150 g malina
- 50 ml vode
- 60 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker limun šećera
- 4 g Dr. Oetker želatine u prahu

## **Izrada:**

### **Tijesto za keks:**

U odgovarajućoj posudi izmiksati maslac, šećer u prahu i vanilin šećer. Dodati i jedan po jedan žumanjak uz miksanje. Zatim prosijati brašnaste sastojke i rukom zamijesiti tijesto. Podijeliti na 3 jednaka dijela, oblikovati u diske i zamotati u prozirnu foliju. Ostaviti na hlađenje u frižider 1 h.

Dok se tijesto hladi pripremiti šablon srce iz priloga (isprintati i izrezati makazama). Nakon isteka vremena od 1 h, rernu uključiti na 180 st da se zagrijava. Prvi dio tijesta razvaljati na blago pobrašnjenom pek papiru na debljinu od oko 3 mm (po potrebi posipati sa vrlo malo brašna), postaviti na tijesto papir (šablon) i ostrim nožem izrezati oblik srca. Ostatke tijesta sjediniti i vratiti u frižider dok ne napravite i druga dva biskvita (na kraju od svih ostataka ćete napraviti keksiće u oblicima po želji). Srce zajedno sa pek papirom prebacite u pleh čije dimenzije trebaju biti veće od 22x20 cm. Izbockajte tijesto viljuškom, i prije pečenja stavite u zamrzivač na oko 10 minuta. Peći u zagrijanoj rerni na 180°C oko 14-16 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Kad izvadite keks iz rerne još će biti mekan. Ostavite da se ohladi u plehu, a hlađenjem će keks očvrnuti. Manje forme keksića zahtijevaju kraće vrijeme pečenja (oko 10 minuta) zato razdvojite pečenje većih i manjih oblika. Postupak ponovite i sa preostala 2 dijela tijesta. Na kraju u jednom većem plehu od ostataka tijesta pripremite i manje keksiće u oblicima po želji.

### **Čokoladni ganache krem:**

Čokolade izlomiti u odgovarajuću šerpicu, prelići slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada potpuno ne otopi. Smaknuti sa šporeta i nakon 5 minuta hlađenja dodati i maskarpone sir sobne temperature. Sir u ganache krem umiješati silikonskom špatulom dok se potpuno ne sjedini sa kremom. Ostaviti na hlađenje (može i u zamrzivač) dok se krem ne stegne. Ohlađen krem prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu u koju smo stavili željeni zvjezdasti ili okrugli nastavak.

### **Žele sa malinama:**

Maline (zaleđene ili svježe) prebaciti u manju šerpicu, dodati vodu, šećer i limun šećer te zagrijavati dok se šećer ne otopi, a maline izgnječiti viljuškom ili usitniti štapićnim mikserom. Smaknuti sa šporeta. Želatinu (4 g) u manjem lončiću prelići sa 2 kašike vode i ostaviti oko 5 minuta dok ne nabubri. Otopiti na laganoj vatri i dodati u vruću smjesu sa malinama, promiješati. Ostaviti na hlađenje. Ohlađenu smjesu prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu.

Na tanjir za torte položiti prvi biskvit, nanijeti čokoladni krem, a zatim i žele sa malinama (količina proizvoljna, pogledati slike pripreme), postupak ponoviti i sa drugim biskvitom, a na treći nanijeti samo čokoladni krem i ukasiti po želji voćem, listićima mente, čokoladicama, cvijećem...Tortu ostaviti na sobnoj temperaturi nekoliko sati, a zatim poslužiti. Keksiće puniti pekmezom po želji ili ostacima čokoladnog krema i želea od malina. Prijatno!