

Čoko jaffa torta



Potrebni sastojci:

Fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 1 vrećica (100 g) Dr. Oetker Special pudinga s okusom narandže i čokolade
- 120 g šećera
- 1 vrećica (10 g) Dr. Oetker mljevene želatine (+ 4 kašike vode)
- 2.5 dl slatkog vrhnja

Smjesa za 2 biskvita:

- 130 g oštrog brašna
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 25 g Dr. Oetker kakaoa za kolače
- 130 g šećera u prahu
- 2 jaja (L veličina)
- 125 g otopljenog maslaca
- 2-3 kašike likera od narandže
- 250 g kiselog vrhnja (pavlake) 20% m.m.

Krema za ukrašavanje:

- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje
- 250 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 150 g krem sira ili mascarpone sira

Još potrebno:

- 150 g Jaffa keksa
- Dr. Oetker kakao mrvice

Priprema:

Prvo pripremiti fil... U posebnoj posudi pomiješati puding i šećer sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. U vrućem mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Smaknuti sa šporeta.

U manjem lončiću želatinu preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti 5 minuta da nabubri. Otopiti na laganoj vatri, dodati u puding i dobro izmiksati. Površinu fila prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

Dok se fil hladi pripremiti biskvite... Pleh d22 cm podmazati masnoćom i obložiti pek papirom samo po dnu. Rernu zagrijati na 150 °C.

Maslac otopiti i prohladiti. Prosijati brašno, prašak za pecivo i kakao u odgovarajuću posudu, te dodati šećer u prahu, blago umučena jaja, prohladen maslac, liker i kiselo vrhnje. Sve lagano izmiksati dok se smjesa ne ujednači. U pleh sipati 1/2 ove smjese i peći u zagrijanoj rerni 15 minuta, zatim povećati temperaturu na 170 °C i peći još oko 7 minuta.

Postupak ponoviti i sa drugom polovinom smjese za biskvit. Pečeni biskviti su mekani i sočni te ih je potrebno pažljivo odvojiti od pek papira.

Nastavak fila: Kad se puding ohladi, posebno izmiksati slatko vrhnje u srednje čvrst šlag, a zatim izmiksati i puding. U puding u nekoliko navrata umiješati umučeno slatko vrhnje i fil je spreman.

Od ukupne količine fila odvojiti 100 g sa strane, a ostatak podijeliti na 2 jednaka dijela.

Na tanjir ili podlogu za torte staviti pomjerljivi obruč za torte, obložiti ga acetatnom folijom ili pek papirom i redati slojeve sljedećim redoslijedom:

-biskvit, -1/2 fila, -jafa keks, - druga polovina fila; - druga kora koju još premažemo sa 100 g fila. Tortu ostaviti na hlađenje min 4h.

Za kremu za ukrašavanje čokolade preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Prohladiti 10 minuta i dodati u smjesu i krem sir sobne temperature. Sve dobro promiješati ručno, silikonskom špatulom (po potrebi procijediti kroz cjediljku prije hlađenja). Ostaviti na hlađenje u frižider ili zamrzivač dok se potpuno ne ohladi.

Ohlađenu tortu bogato premazati čokoladnom kremom za ukrašavanje. Po dnu ukasiti kakao mrvicama.

**Napomena: Kako su biskviti rađeni sa maslacem, prije serviranja, tortu bi bilo najbolje izvaditi iz frižidera 20-30 minuta ranije kako bi biskviti bili sočniji.*