

Evil nutty love ?

Svatko ima svoju najdražu čoko-orašastu tortu, a moja izgleda ovako - uglavnom mekano, malo krckavo i nadasve čokoslastično. ? Danas je s kikirikijem, ali provjereno je fina i s orasima, bademima ili lješnjacima.



Sastojci:

Biskvit:

- 6 srednjih jaja
- 6 žlica nerafiniranog šećera
- 4 žlice ulja
- 2 razom pune žlice kukuruznog škroba (gustina)
- razom puna žličica praška za pecivo
- korica 1/2 neprskanog limuna
- 9 žlica mljevenog prženog kikirikija*
- 1 vrećica vanilija bourbon šećera
- prstohvat soli

Krema:

- 5 dl vrhnja za šlag
- 300 g tamne čokolade

Za ukrašavanje:

- mljeveni kikiriki (ili bademi, lješnjaci), čokolada, tučeno slatko vrhnje...

Priprema:

1.

Za kremu: zagrijte slatko vrhnje (na pari ili laganoj vatri). Kad je vruće (ali ne zakuhalo), maknite ga s pare/vatre pa umiješajte natrganu čokoladu. Miješajte dok se čokolada sasvim ne otopi (ako treba, ponovno malo zagrijte). Po želji možete umiješati i žlicu-2 konjaka; meni je ovaj put pasalo bez pa nisam stavila. Prelijte u posudu u kojoj možete miksati. Poklopite (npr. folijom) i prohladite pa stavite u hladnjak da se dobro ohladi.

2.

Prženi kikiriki* sameljite (ili 'ubijte' kuhinjskim batom, kao u mom slučaju ?). Prosijte kukuruzni škrob (gustin) s praškom za pecivo. Razdvojite bjelanjke od žutanjaka.

3.

Pjenasto izmiješajte žutanjke s pola šećera. Umiješajte ulje (ovdje sezamovo, ali može i suncokretovo) pa dodajte naribanu limunovu koricu i gustin s praškom za pecivo. Na kraju umiješajte kikiriki.

4.

Od bjelanjaka, preostalog šećera, vanilije burbon i malo soli istucite čvrst snijeg (šaum). Umiješajte cca 1/4 u tijesto da ga razmekšate pa pažljivo dodajte preostali snijeg i lagano izmiješajte.

5.

Izlijte smjesu u kalup promjera 26 cm, na dno kojeg ste prethodno stavili pek papir. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 min na 175° C (

2.

nivo odozdo, klasično grijanje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Pečeni biskvit izvadite iz kalupa i ohladite ga.

6.

Ohlađen biskvit prerežite na dvije kore, a hladni ganache izmiksajte da dobijete pjenastu kremu. Donju koru premažite s cca. 2/3 kreme i prekrijte gornjom korom. Ostatkom kreme premažite tortu izvana. Po želji ukasite mljevenim kikirikijem (ili bademima, lješnjacima ...), čokoladom, šlagom i sl.

Napomene:Tortu držite na hladnom, a prije posluživanja ju ostavite 10ak minuta na sobnoj temperaturi. Jaja izvadite najmanje sat vremena prije pripreme biskvita. Vrhnje za šlag je s 36% mliječne masti. Vanilija borubon teži 8 g. Koristila sam tamnu čokoladu sa 70% kakaa. Šećer i kikiriki sam mjerila umjereno punim žlicama (mojih 9 žlica kikirikija je 120-150 g (odokativno ?). * Umjesto kikirikija, možete koristiti mljevene orahe, tostirane lješnjake ili bademe. Recept je napisan 04.04.2015.