

Čokoladno nebo - šnit torta

Čokoladna torta sa karamelizovanim lešnicima i filom od pudinga.

20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Patišpanj:

1 pakovanje Dr. Oetker Mafina čokoladnih
2 jaja
75 ml vode
125 ml ulja

Karamelizovani lešnici:

100 g šećera
70 g lešnika pečenih

Fil:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom crne čokolade
500 ml mleka
75 g šećera
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
2 žumanceta
35 g Dr. Oetker Gustin
250 g maslaca
50 g šećera u prahu

Šlag:

2 belanaca
120 g šećera

Natapanje kora:

100 ml mleka čokoladnog

1 Patišpanj:

Smešu za čokoladne mafine sipajte u sud. Dodajte jaja, vodu i ulje. Mutite mikserom tako da se dobije glatka smeša. Smešu sipajte u pleh od rerne, 30 x 40 cm, koji ste prethodno podmazali margarinom i posuli brašnom. Pecite na 180°C, 12-15 minuta. Ohlađen patrišpanj isecite na tri dela, 10 x 40 cm. Svaki deo izbockajte viljuškom.

2 Karamelizovani lešnici:

Lešnik sameljite u blenderu na krupnije. Šećer istopite na suvo pa dodajte lešnik, promešajte i odmah izručite na papir za pečenje. Ostavite da se skroz ohladi, pa sameljite u blenderu.

3 Fil:

Mleko (300 ml) sipajte u sud, dodajte šećer i 2 kesice vanilin šećera i stavite da se kuva. Posebno sjedinite ostatak mleka (200 ml), 1 kesicu pudinga sa ukusom crne čokolade, žumanca i gustin. Mutite mikserom tako da se dobije glatka smesa. Sipajte u provrelo mleko i skuvajte fil. Nakon toga preručite fil u drugi sud, mikserom umutite i na fil stavite providnu kuhinjsku foliju ili čistu kesu. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Maslac sipajte u sud, dodajte šećer u prahu i mikserom umutite. Dodajte postepeno ohlađen fil i sve zajedno umutite. Fil podelite na tri jednaka dela. U jedan deo dodajte 2/3 karamelizovanih lešnika i promešajte. Ostatak karamelizovanih lešnika sačuvajte za dekoraciju.

4 Formiranje torte:

Na tacnu stavite prvi deo patišpanja. Poprskajte čokoladni mlekom i ostavite da patišpanj upije. Premažite prvim delo čokoladnog fila. Stavite drugi deo patišpanja, poprskajte čokoladnim mlekom, a onda premažite filom sa karamelizovanim lešnicima. Stavite i treći patišpanj, poprskajte čokoladnim mlekom i premažite poslednjim delom fila, ali ovog puta sa svih strana. Pospite bočne strane karamelizovanim lešnicima, kao i deo sa gornje strane.

5 Šlag:

Belanca i šećer mikserom umutite u sneg. Sipajte u poslastičarsku kesu sa zvezdastim nastavkom i ukasite tortu. Brenerom "izgorite" šlag. Ohladite tortu, a nakon toga secite i poslužite.