

Palet d'or

Čokoladna torta za specijalne prilike.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Devil's food cake:

150 g brašna tip 1100
45 g Dr. Oetker Kakao
90 g jaja
120 g šećera
125 g majoneza
160 ml vode sobne temperature
0,5 kašičice sode bikarbone
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
0,5 kašičice soli
0,5 kesice Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
kora jedne pomorandže

Nadev za donji biskvit:

50 g dulce de leche
20 ml slatke pavlake
75 g lešnika seckanih pečenih
1 prstohvat soli

Čokoladni mousse sa viskijem:

330 ml slatke pavlake
250 g čokolade 60%
50 g jaja
100 g žumanca
50 g muscovado šećera
30 ml viskija

Čokoladna ganache glazura:

150 ml slatke pavlake
150 g mlečne čokolade
50 g putera/maslaca
20 g glukoze

Dekoracija:

50 g mrvica od keksa
30 g čokoladnih pahuljica
zlatni sedefasti prah
2 pakovanja Dr. Oetker Rozen kore
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
50 g šećera u prahu
50 ml vode

1 Devil's food cake:

Umutiti penasto jaja sa šećerom i kesicu burbon vanilin šećera. Pomešati kakao, soda bikarbonu i prašak za pecivo. Umešati majonez sa umućenim jajima, zatim dodati so, ½ burbon vanilin šećera, pa dodavati suve sastojke i vodu naizmenično. Potom dodati koricu pomorandže i brašno. Izliti masu na pleh sa papirom za pečenje i peći na 170 C, 15-20 minuta.

2 Nadev za donji biskvit:

Dulce de leche pomešati sa malo slatke pavlake i lešnicima, premazati preko donjeg biskvita. Filovati ½ količine čokoladnog musa, poklopiti drugim biskvitom i naneti ostatak musa.

3 Čokoladni mousse sa viskijem:

Slatku pavlaku umutiti u mekan šlag i ostaviti u frižder. Čokoladu otopiti i prohladiti na 48 C. Jaja i žumanca mutiti sa muscovado šećerom na pari dok ne postanu kremasta, zatim prebaciti u posudu od miksera i mutiti dok se masa ne udvostruči i ohladi na sobnoj temperaturi. Umešati 1/3 pavlake u čokoladu, umešati jaja, viski, zatim ostatak slatke pavlake. Kada želatin omekša otopiti ga i dodati u mus. Odmah filovati kolač i staviti ga u frižider.

Gotov prohladen biskvit iseći kalupima. Na dno kalupa staviti prvi biskvit, premazati ga kremom od dulce di leche, potom filovati sloj musa od čokolade sa viskijem, ravnomerno rasporediti i prekriti drugim biskvitom, pa opet filovati musom od čokolade sa viskijem. Ohladiti pre služenja.

4 Čokoladna ganache glazura:

Ugrejati slatku pavlaku, preliti preko čokolade i putera. Promešati da se sve sjedini i preliti preko torte.

5 Dekoracija:

Kore za rozen tortu staviti u pleh, poprskati ih vodom i posuti ih izmešanim cimet i prah šećerom. Peći na 200 -220 C dok se šećer ne karamelizuje, oko 10-ak minuta.

Lomiti u nepravilne oblike i ukasiti tortu. Obojiti mrvice keksa i pahuljice sa zlatno - sedefastim prahom i posuti preko glazure.