

Čokoladna torta

Čokoladni kolač s ukusnom kremom od mascarpone sira i čokolade

oko 12 komada  uspijeva lako  do 40 Min.



Sastojci:

Biskvit:

3 jaja (veliĉine M)
125 g mekog maslaca
300 ml mlaĉenice
280 g šeĉera
1 omot Dr. Oetker Bourbon
vanilin šeĉera
250 g glatkog brašna
2 žlice Dr. Oetker Original Backin
praška za pecivo
200 g tamne ĉokolade

Čokoladna krema:

450 g sira Mascarpone (sobne
temperature)
200 g tamne ĉokolade
200 g mlijeĉne ĉokolade

1 Biskvit:

Tamnu ĉokoladu otopite na vodenoj pari pri niskoj temperaturi. Jaja, maslac, mlaĉenicu, šeĉer i vanilin šeĉer stavite u zdjelu. Zatim, pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte i kratko sve izmiješajte ruĉnim mikserom (metlicama). Tamnu ĉokoladu umiješajte u smjesu.

2 Smjesu podijelite u tri kalupa za torte. Dno obložite papirom za peĉenje, a rubove kalupa namastite maslacem (Ø 20 cm).

Kalup stavite na kuhinjsku rešetku u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Elektriĉna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme peĉenja: oko 28 Minute

3 Postupak peĉenja ponovite s ostalim kalupima.

④ Čokoladna krema:

Tamnu čokoladu i mliječnu čokoladu otopite na vodenoj pari pri niskoj temperaturi. Zatim, umiješajte otopljene čokolade s mascarpone sirom. Ohlađene podloge spojite s 2/3 kreme. Špatulom dekorativno premažite preostalu kremu po površini torte.

Kolač do posluživanja stavite na hladno.

Tip from the Test Kitchen

- Smjesa se može peći i kao jedan biskvit za tortu na istim postavkama pećnice oko 35 minuta. Biskvit za tortu prerežite dva puta kako bi dobili tri podloge.