


Ganache torta

Čokoladna torta slatka i slasna

oko 8 - 10 komada

   dosta zahtjevno

  do 80 Min.



Sastojci:

Lim za pečenje:

Tijesto:

8 jaja
325 g šećera
arome vanilije
200 g brašna

Za ukrašavanje:

150 g tamne čokolade

Nadjev:

200 g tamne čokolade
200 g mliječne čokolade
4 dl punomasnog vrhnja za šlag

Preljev:

100 g tamne čokolade
50 g mekog maslaca
3 žlice vode

1 Priprema:

Pripremite jedan lim za pečenje i 4 lista papira za pečenje. Na svakom papiru nacrtajte po dva kruga Ø 20 cm. Pripremite vrećicu za ukrašavanje s ravnim nastavkom (Ø 10 mm). Prethodno zagrijte pećnicu:

Električna pećnica oko 200 °C
Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

2 Tijesto:

Mikserom pjenasto umutite jaja, šećer i aromu vanilije dok ne postane bijelo. Dodajte brašno (rukom umiješajte). Kalup za pečenje obložite jednim od pripremljenih papira za pečenje. Dobivenim tijestom punite vrećicu za ukrašavanje i spiralno ispunite 2 nacrtana kruga na papiru. Pecite na srednjoj razini prethodno zagrijane pećnice oko 5-6 minuta.

Električna pećnica oko 200 °C
Pećnica na vrući zrak oko 180 °C
Vrijeme pečenja: oko 5 - 6 Minute

Pečeni biskvit izvadite iz pećnice, izvadite ga na rešetku za kolače, odvojite papir za pečenje i ostavite da se ohladi. Ponovite postupak dok svih 8 biskvita ne bude pečeno.

3 **Ukrašavanje:**

Čokoladu za ukrašavanje otopite u vodenoj kupelji. Izlijte na plastičnu podlogu i ravnomjerno razmažite na veličinu od 24 x 18 cm. Prije nego se čokolada sasvim stegne, nožem ju režite od šire strane na trake širine 2 cm. Trake prerežite još jednom po sredini. Prekrijte prozирnom folijom i pritisnite daskom za rezanje, a zatim stavite u frižider i pustite da se stisnu do kraja.

4 **Nadjev:**

Čokoladu za nadjev otopite u vodenoj kupelji. Vrhnje kratko zagrijte u tavi i dodajte ga istopljenoj čokoladi i pomiješajte. U slučaju da je smjesa previše tekuća, ostavite ju kratko u frižideru. Ostavite 2 žlice smjese sa strane za rub torte.

Prvi biskvit stavite na pladanj i premažite nadjevom. Ponavljajte postupak dok sve biskvite ne posložite jedan na drugi. Gornji biskvit ne premazujte.

5 **Preljev:**

Za preljev otopite čokoladu, maslac i vodu u vodenoj kupelji i time prelijte gornji biskvit. Tortu ostavite oko **30 minuta** na hladnome.

Rub torte premažite ostatkom nadjeva (kojeg ste sačuvali) te okolo zalijepite trake od čokolade.