

Torta od kokosa i čokolade

Torta s bečkim biskvitom, kokosovim mrvicama i tučenim vrhnjem s dodatkom kaka

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



1 Priprema:

Rastopite maslac i ostavite ga da se ohladi. Namastite podlogu kalupa za torte i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Biskvit:

Jaja s vrućom vodom u zdjeli mikserom (metlicama) istucite oko 1 minutu na najvećoj brzini u pjenastu smjesu. Šećer pomiješajte s vanilin šećerom i miješajući usipavajte tijekom 1 minute. Nastavite tući smjesu još dvije minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i umiješajte kratko na najnižoj brzini. Umiješajte maslac i 50 g kokosovih mrvica. Tijesto poravnajte u kalupu za torte i pospite preostalim kokosovim mrvicama. Stavite kalup na rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice: donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

Odvojite prsten kalupa za torte, istresite na kuhinjsku rešetku obloženu papirom za pečenje, odvojite dno kalupa za torte i ostavite biskvit da se ohladi.

Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 24 cm):

Papir za pečenje

Prsten za torte

masnoće

Biskvit:

50 g maslaca

3 jaja (veličine M)

2 žlice vruće vode

125 g šećera

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera

125 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

60 g kokosovih mrvica

Za natopiti:

150 ml likera od kokosa

Krema od čokolade i tučenog vrhnja:

500 g hladnog tučenog vrhnja (hladnog)

2 omota Dr. Oetker Instant Želatine

Fix

oko 3 žlice Dr. Oetker Kaka

zlače

20 g šećera

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera

Za ukrašavanje:

300 g hladnog tučenog vrhnja

1 omot Dr. Oetker Instant Želatine Fix

oko 1 žlica Dr. Oetker Kaka

zlače

20 g šećera

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera

oko 25 g tamne čokolade

kokosove mrvice

- 3 Oprezno povucite papir za pečenje. Prerežite biskvit vodoravno dva puta. Donji biskvit stavite na pladanj za ukrašavanje torte i natopite s oko 1/3 likera. Stavite prsten za torte.

4 **Krema od čokolade i tučenog vrhnja:**

Tučeno vrhnje čvrsto istucite sa želatinom fix i kakaom. Na kraju umiješajte šećer i vanilin šećer. Otprilike polovicu kreme namažite na donji biskvit. Stavite na to drugi biskvit, malo pritisnite i natopite još jednom trećinom likera. Od kreme odvojite dvije žlice, a preostalom kremom namažite biskvit. Reznu površinu gornjeg biskvita natopite i stavite na kremu. Tanko premažite ostatkom kreme i ostavite najmanje 3 sata, najbolje tijekom noći, u hladnjaku.

5 **Ukrašavanje:**

Odvojite i skinite obruč kalupa za torte. Tučeno vrhnje, želatinu fix i kakao istucite u čvrstu smjesu. Na kraju kratko umiješajte šećer i vanilin šećer. Stavite kremu u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom koji ima otvor u obliku kruga (Ø oko 10 mm) i na rubu torte, počevši s gornje strane prema dolje, izradite red kuglica. Malo ih poravnajte manjom lopaticom. Nanesite sljedeći red kuglica i opet djelomično poravnajte. Nastavite sve dok ne ukrasite cijelu tortu. Preostalo tučeno vrhnje nanesite u krugovima, u obliku kuglica, po površini torte.

- 6 Nožem naribajte tamnu čokoladu izravno na tortu i pospite kokosovim mrvicama.

Tip from the Test Kitchen

- Torta se može nadjenuti i spojiti 1 – 2 dana unaprijed.
- Torta se zajedno s dekoracijom može zamrznuti u kutiji za torte. Potom, najbolje u ambalaži, ostavite da se odmrzava u hladnjaku oko 1 dan.
- Liker od kokosa možete zamijeniti sokom od naranče ili kakaom.