



JERNEJ KITCHEN

KAVNA TORTA

Kavna torta je odlična za ljubitelje dobre kave. Sočen, mehek biskvit in krema, ki je bogata in slastna. Preprost recept za super domačo torto.

ZA	1	TORTO (PREMER 20 CM) ALI 8 KOSOV
PRIPRAVA:	40	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	85	MINUT

BISKVIT

- 4 jajca
- 160 g sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička vanilijeve esence
- 60 ml sveže skuhane tople kave
- 30 g stopljenega masla
- 125 g gladke bele moke
- 25 g nesladkanega kakava v prahu
- 1 čajna žlička pecilnega praška

KAVNA KREMA

- 3 beljaki
- 140 g sladkorja
- 200 g hladnega masla
- 3 žlice hladne sveže skuhane kave

TOOLS AND EQUIPEMENT

- [Kavni aparat Philips Latte Go](#)
- ognjevarna skleda
- električni mešalnik
- kuhinjska lopatica
- okrogel pekač za torte (20 cm)
- papir za peko
- metlica

Sponsored

STEPAMO SESTAVINE

Večji lonec z 200 ml vode pristavimo na zmeren ogenj. Čez lonec damo večjo ogenjvarno skledo. V skledo damo jajca, sladkor, žličko soli in žličko vanilijeve esence. Z električnim mešalnikom stepamo 5 - 8 minut. Zmes se mora potrojiti in postati blede barve.

NASVET

[Zelo pomembno je da stepamo dovolj dolgo. Temperatura zmesi naj bo med 45- 50 °C in mora biti topla na dotik.](#)

BISKVIT

Jajčno mešanico odstavimo z ognja. Med stepanjem dodamo sveže skuhano kavo in stopljeno maslo. Na hitro premešamo, nato dodamo moko, nesladkan kakav v prahu in pecilni prašek. Na hitro premešamo z mešalnikom, da se sestavine povežejo, nato pa še dobro premešamo s kuhinjsko lopatico.

BISKVIT SPEČEMO

Pripravimo okrogel pekač za torte premera 20 cm. Dobro ga namastimo (tudi ob straneh) in na dno položimo papir za peko. Iz papirja za peko izrežemo krog, ki popolnoma prekrije dno. Tortno zmes vlijemo v pekač in postavimo v predhodno segreti pečico. Pečemo 45 - 50 minut pri 170 °C.

ŠVICARSKA MERINGA

Pripravimo kavno kremo. Večji lonec z 200 ml vode znova pristavimo na zmeren ogenj. Čez lonec postavimo ognjevarno skledo z beljaki in sladkorjem. Med rednim mešanjem z metlico segrevamo tako dolgo, da je zmes vroča na dotik (ima med 55-60 °C) približno 10 - 12 minut. Nato beljakovo meringo odstavimo z ognja in dobro premešamo z električnim

mešalnikom v čvrsto meringo, mešamo približno 10 minut. Ko se meringa med stepanjem ohladi na sobno temperaturo, pričnemo z dodajanjem masla. Med neprestanim mešanjem z električnim mešalnikom dodajamo kocke hladnega masla. Naslednjo kocko dodamo šele, ko je prva dobro vmešana. V masleno meringo dodamo hladno kavo. Stepamo tako dolgo, da nastane gladka, gosta krema. Med stepanjem se bo mešanica ločila. Nadaljujemo s stepanjem na največji hitrosti, da dobimo gosto, gladko kremo.

NASVET

Če se maslo zelo hitro stopi, ko ga dodamo v meringo, potem je meringa še pretopla in jo moramo ohladiti, šele nato nadaljujemo z dodajanjem preostalega masla.

Kavno kremo lahko pripravimo tudi do 3 dni vnaprej. V tem primeru jo hranimo v hladilniku. Ko jo želimo uporabiti, jo dve uri pred uporabo postavimo na sobno temperaturo. Dobro jo stepemo z električnim mešalnikom pred uporabo.

V kolikor bo krema po stepanju tekoča, jo postavimo v hladilnik za 20 - 30 minut, da se strdi. Nato ponovno premešamo z električnim mešalnikom. Krema se bo ločila, vendar nadaljujemo s stepanjem, da nastane gladka, kremna zmes.

POSTREŽEMO

Pečeno torto vzamemo iz pečice in jo obrnemo na rešetko, kjer naj se popolnoma ohladi. Zgornji del, ki je zdaj spodaj, se bo popolnoma sploščil. Ko je torta ohlajena, zgornji del enakomerno premažemo s kavno kremo. Poljubno posujemo z lešnikovim krokantom. Razrežemo in postrežemo.