



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNO KAVNA TORTA BREZ MOKE

Ta torta je zelo zelo sočna. Je tudi brez glutena in polna čudovitega okusa čokolade in kave. Slastno!

ZA	26	Ø CM MODEL ZA TORTE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEKA:	40	MINUT

ČOKOLADNO KAVNA TORTA BREZ MOKE

250 g čokolade (z vsaj 65% -70% delci kakava)

180 g masla, plus malo za premaz pekača

70 g sveže skuhanе kave espresso

6 jajc, proste reje v kolikor je mogoče

180 g sladkorja

260 g fino mletih lešnikov (ali mandljev)

20 g nesladkanega kakava v prahu

5 g soli

SVILEN KAVNI PRELIV

80 g sladkorja

15 g nesladkanega kakava v prahu

100 g sveže skuhanе kave espresso

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

kozica

električni mešalnik

metlica

model za torte ø 26 cm

STOPIMO ČOKOLADO

Pečico segrejemo na 190°C. Na kuhalnik pristavimo kozico s približno pol litra vode. Čokolado in maslo raztopimo nad vodno kopeljo, pazimo, da se dno skledе ne dotika vode v kozici. Dodamo sveže skuhanо espresso kavo (oziroma filtrirano kavo) in morskо sol. Premešamo z metlico, odstavimo z ognja in mešanico rahlo ohladimo.

STEPAMO JAJCA IN SLADKOR

Jajca in sladkor stepemo z električnim mešalnikom, tako da se volumen potroji in postane blede barve, stepamo približno 5 minut v ognjevarni posodi nad vodno kopeljo, nato odstavimo z ognja.

PREMEŠAMO

V jajčno zmes vmešamo ohlajeno čokoladno zmes. Stepamo 2 - 3 minuti, tako da nastane homogena zmes. Dodamo mlete lešnike in kakav ter dobro premešamo.

KAVNI PRELIV

Pripravimo kavni preliv: V kozico damo sladkor, kakav in sveže skuhanо espresso kavo (oziroma filtrirano kavo). Sestavine zavremo in kuhamo 2 minuti. Redno mešamo in odstavimo. Shranimo do nadaljne uporabe.

POSTREŽEMO

Pekač za torte, premera 26cm dobro namastimo z maslom. V pekač vlijemo zmes in postavimo v pečico. Pečemo 40 minut na 175°C. Pečeno torto rahlo ohladimo in postrežemo s kavnim prelivom ali/in vanilijevim sladoledom.