



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNA TORTA S KREMNIM SIROM

Čokoladna torta z božansko kremo iz temne čokolade in kremnega sira. Zelo priporočava.

ZA 1 TORTO (16 CM)
PRIPRAVA: 120 MINUT

ČOKOLADNA TORTA S KREMNIM SIROM

2 jajci

250 g sladkorja

70 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

175 g gladke bele moko, tip 500

60 g nesladkanega kakava v prahu

10 g pecilnega praška

1 čajna žlička sode bikarbone

150 g mleka

100 g tekočega jogurta

KREMA IZ TEMNE ČOKOLADE IN KREMNEGA SIRA

500 g sladke smetane

400 g temne čokolade (70% kakava)

180 g kremnega sira

1 žlica sladkorja v prahu

1 žlica konjaka

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač za torte (16 cm)

kuhinjski robot ali ročni električni mešalnik

skleda

kozica

papir za peko

kuhinjski nož

PRIPRAVIMO ČOKOLADNO KREMO

Pripravimo čokoladno kremo. V kozico vlijemo sladko smetano, postavimo na ogenj in počakamo, da zavre. Odstavimo z ognja in prelijemo sladko smetano čez čokolado in dobro premešamo, da se čokolada popolnoma raztopi, dodamo ščep soli. Zmešamo s paličnim mešalnikom in postavimo za 2 - 3 ure v hladilnik (ali čez noč do 3 dni).

PRIPRAVIMO BISKVIT

Pečico segrejemo na 180 °C. Pripravimo biskvit. Jajci in sladkor penasto stepemo. Uporabimo lahko kuhinjski robot ali ročni električni mešalnik. Stepamo približno 5 minut na visoki hitrosti.

PREMEŠAMO SESTAVINE

Maslo raztopimo. V ločeni večji skledi premešamo moko, nesladkan kakav v prahu, pecilni prašek, sodo bikarbono in ščep soli. V manjši skledi pa dobro premešamo mleko in jogurt.

PRIPRAVIMO BISKVIT

Ko so jajca penasto stepena, med neprestanim, počasnim mešanjem izmenjaje dodajamo malo stopljenega (a ohlajenega) masla, žlico mešanice z moko in žlico mešanice mleka ter jogurta. Postopek ponavljamo dokler ne porabimo vseh sestavin.

BISKVIT SPEČEMO

Pekač za torte (premer 16 cm, višina 8 cm) dobro namastimo in obložimo s papirjem za peko. Biskvitno maso vlijemo v pekač in postavimo v pečico. Pečemo 50 - 60 minut na 180°C. Pekač odstavimo iz pečice in pustimo 10 minut, da se torta nekoliko ohladi. Nato torto nežno odstranimo iz pekača za torte ter jo z zgornjo stranjo navzdol položimo na rešetke, da se popolnoma ohladi.

V kuhinjskem robotu dobro premešamo čokoladno kremo, dodamo kremni sir, sladkor v prahu ter konjak in zopet premešamo.

DEKORIRAMO IN POSTREŽEMO

Ohlajen biskvit enakomerno prerežemo na tri enake plasti. To bomo najlažje naredili z nožem za kruh. Prvo plast položimo na podstavek za torte ali servirni krožnik. Enakomerno jo namažemo s kremo, pokrijemo z drugo plastjo biskvita in tudi tega namažemo s kremo. Nanjo položimo tretjo plast biskvita. Torto okrasimo še s preostalo kremo (te mora ostati približno ena četrtnina). Postavimo v hladilnik za 30 minut, nato torto razrežemo in postrežemo.