



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNE LAVA TORTICE

Če ste čokoholik, potem je ta sladica narejena za vas

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT

ČOKOLADNE LAVA TORTICE

100 g masla

125 g čokolade (60% kakavovih delcev)

4 jajca

125 g sladkorja

50 g gladke bele moke

40 g koščkov bele čokolade

2 žlici nesladkanega kakava v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

električni mešalnik

model za tortice (premer 8 cm)

pekač

cedilo

STOPIMO MASLO IN ČOKOLADO

Pečico segrejemo na 190 C. V skledo damo maslo, čokolado in ščepljivo soli. Skledo postavimo nad kozico z vrelo vodo (bain marie) in počakamo, da se maslo in čokolada stopita, občasno premešamo. V kolikor želite, lahko maslo in čokolado stopite tudi v mikrovalovni pečici. Stopljeno mešanico postavimo na stran in pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo.

PRIPRAVIMO ZMES ZA TORTICE

V ločeno, čisto skledo ubijemo štiri jajca. Dodamo sladkor in dobro stepemo z električnim mešalnikom, da se zmes potroji in postane blede rumene barve. Stepamo približno 5 minut. Postopoma, počasi dodajamo stopljeno čokoladno mešanico (sobne temperature) med rednim mešanjem. Moko presejemo v mešanico in dobro premešamo, da dobimo lepo, homogeno zmes.

NAPOLNIMO MODELČKE

Modelčke za peko ali pekovske obročke (premera približno 8 cm) dobro namastimo z maslom. V kolikor bomo uporabljali pekovske obročke, namaščene položimo na večji pekač obložen s papirjem za peko preden jih napolnimo z zmesjo za tortice. Modelčke bomo napolnili do približno dveh tretjin. Najprej napolnimo tretjino modelčka z maso za tortice, nato dodamo koščke bele čokolade na sredino in nato spet plast mase za tortice, tako da je napolnjenega približno dve tretjini modelčka.

PEČENJE

Modelčke postavimo v pečico, na srednjo rešetko in pečemo 10 - 11 minut pri 190 stopinj.

POSTREŽEMO

Tortice vzamemo iz pečice in previdno odstranimo modele. Postrežemo čim prej, tik pred serviranjem pa še posujemo z

nesladkanim kakavom v prahu in potresemo s ščepem morske soli. Naj vam tekne.