



## JERNEJ KITCHEN

# ČOKOLADNA TORTA Z ROBIDAMI

*Ena boljših čokoladnih tort. Sočna, rahla, okusna in zelo čokoladna.*

ZA	1	TORTO (16 CM PREMERA)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT

### ČOKOLADNA TORTA Z ROBIDAMI

145 g čokolade (s 50-60% kakava)

80 g sladke smetane

75 g masla

4 jajca

100 g sladkorja

15 g nesladkanega kakava v prahu

20 g gladke bele moke

20 g mletih mandljev

150 g svežih robid

2 žlici kisle smetane ali crème fraîche  
(poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač za torte premera 16 cm

2x večja skleda

kozica

kuhinjska lopatica

### PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 175 °C. Pekač za torte premera 16 centimetrov dobro namastimo in pomokamo.

### STOPIMO ČOKOLADO IN MASLO

V skledo damo čokolado, sladko smetano in maslo. Na srednje močan ogenj pristavimo kozico z malo vode in nad njo postavimo skledo s čokolado. Pri tem pazimo, da se skleda ne dotika vode (bain marie) Nad paro segrevamo tako dolgo, da se čokolado in maslo stopita. Redno premešamo in odstavimo z ognja, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo.

### ZMES ZA ČOKOLADO TORTO

Ločimo rumenjake in beljake. Beljake v skledi stepemo v čvrst sneg. Rumenjake pa s sladkorjem stepemo v penasto zmes (trikraten volumen). K rumenjakom med stepanjem počasi dodajemo stopljeno čokolado, tako da dobimo homogeno gladko čokoladno zmes.

### ZMES ZA ČOKOLADO TORTO

V ločeno skodelico presejemo kakav, moko in mlete mandlje. K čokoladni zmesi iz prejšnjega koraka zdaj izmenjaje dodajamo suhe sestavine (kakav, moka, mandlji) in beljake. Rahlo vmešamo v zmes s kuhinjsko lopatico, da dobimo gladko, rahlo zmes. Ponavljamo dokler nam ne zmanjka beljakov in suhih sestavin.

### TORTO SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Čokoladno zmes vlijemo v pomokan pekač. Po vrhu enakomerno razporedimo pest svežih robid. Postavimo v pečico in pečemo 40 minut pri 175 °C. Ko je čokoladna torta z robidami pečena, jo vzamemo iz pečice. Pustimo, da se ohlaja vsaj 30 minut, preden jo odstranimo iz modela. Torta bo nekoliko padla skupaj, to ni nič narobe, ampak je zaradi

rahlega biskvita. Po ohlajeni torti razporedimo sveže robide, narežemo na poljubne kose in poljubno postrežemo s kisló smetano ali crème fraîche. Naj tekne.

#### NASVET

V kolikor nimamo svežih robid lahko uporabimo zamrznjene robide za v torto pred pečenjem.