



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNA TORTA Z MALINAMI

Čokoladna torta z malinami je zelo sočna in slastna. Pripravljena je v samo eni skledi, zaradi česar je primerna tudi za začetnike.

ZA	1	TORTO (20 CM MODEL OZIROMA 12 KOSOV)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

ČOKOLADNA TORTA Z MALINAMI

280 g čokolade (50% - 60%
kakavovih delcev)

100 g masla

100 g sladkorja

50 g rjavega sladkorja

30 g gladke bele moke, tip 500 ali tip
400

80 g mletih mandljev

1 žlica sladke smetane ali mleka

3 jajca

1 žlica ruma ali malinovega likerja

1 kapljica rožne vode (poljubno)

1 žlica nesladkanega kakava v prahu
(za posip)

150 g svežih malin (za dekoracijo)

250 g sladke smetane (za dekoracijo)

1/2 žličke vanilijeve paste ali arome
(za dekoracijo)

TOOLS AND EQUIPEMENT

Okrogel pekač premera 20 cm
papir za peko
kozica

PRIPRAVA PEKAČA

Pečico segrejemo na 170°C. Okrogel pekač premera 20 cm namastimo po dnu in ob robovih. Dno obložimo s papirjem za peko.

PRIPRAVA MASE ZA ČOKOLADNO TORTO

Na kuhalnik pristavimo kozico s približno 100 ml vode. Čokolado, maslo, sladkor in 1/4 žličke soli raztopimo nad vodno kopeljo, pazimo, da se dno skleda ne dotika vode v kozici. Premešamo z metlico in odstavimo z ognja. Dodamo rjavi sladkor, moko in mlete mandlje. Dobro premešamo s kuhinjsko lopatico da se sestavine dobro povežejo. Dodamo sladko smetano, jajca, rum in rožno vodo. S kuhinjsko metlico ali lopatico mešamo tako dolgo, da dobimo gladko, sijočo zmes.

NASVET

Vodna kopel pomeni, da nad kozico z vodo postavimo ognjevarno (kovinsko ali stekleno) skledo ter v njej raztopimo sestavine. V našem primeru čokolado, maslo, sladkor in sol.

PEČENJE

Čokoladno zmes vlijemo v pripravljen pekač za torte in pokrijemo z alufolijo (pazimo, da se alufolija ne dotika hrane). Postavimo v ogreto pečico in pečemo 45 - 50 minut pri 170°C. Pečeno torto pustimo, da se v modelu ohladi na sobno temperaturo, nato jo prestavimo v hladilnik za 2 - 3 ure, da se popolnoma ohladi.

POSTREŽEMO

V večji skledi stepemo sladko smetano z vanilijevo pasto do rahlih vrhov. Smetano hranimo pokrito v hladilniku do uporabe. Torto vzamemo iz hladilnika 20 minut preden jo

skleda
metlica
kuhinjska lopatica
alufolija

postrežemo, odstranimo iz modela in posujemo s kakavom v prahu. Čokoladno torto prestavimo na servirni krožnik ali podstavek za torte. Okrasimo z žlico stepene smetane in žlico svežih malin. Postrežemo. Torto lahko hranimo v hladilniku do 4 dni.