

# Čokoladna Dacquoise Torta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 60 minutes plus hlađenje

Razina : Napredna

## Dacquoise Biskvit

- Bjelanjci 200g
- Šećer 50g
- Tostirani lješnjaci 200g
- Šećer u prahu 200g
- Glatko brašno 50g

## Čokoladni Ganache

- Tamna čokolada 200g
- Slatko vrhnje 200g
- Maslac 50g

## Upute

1. Fino sameljite tostirane lješnjake u električnoj sjeckalici.
2. Prosijte šećer u prahu i brašno u zdjelu i dodajte im mljevene lješnjake. Izmiješajte suhe sastojke pjenjačom.
3. Napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Mekano istucite bjelanjke, zatim im postupno dodajte šećer. Nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst.
4. Dodajte suhe sastojke u meringue i pažljivo ih umiješajte silikonskom špatulom.

5. Smjesom napunite dva okrugla kalupa promjera 16cm.
6. Pecite dacquoise na 180°C otprilike 30 minuta dok ne porumeni.
7. Izvadite ih iz pećnice i ostavite ih da se potpuno ohlade.
8. Napravite ganache. Nasjeckajte čokoladu i stavite je u zdjelu. Ulijte slatko vrhnje u lonac i zagrijte ga do vrenja. Odmah njime prelijte nasjeckanu čokoladu. Ostavite jednu minutu, a zatim miješajte dok se čokolada ne otopi i ganache postane sjajan. Na kraju dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
9. Ostavite ganache na sobnoj temperaturi da se ohladi.
10. Kada se ganache ohladi, malo će očvrnuti. Možete ga s vremena na vrijeme promiješati, pa kada osjetite da je dovoljno čvrst za istiskivanje, stavite ga u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm.
11. Malim nožem izvadite dacquoise biskvite iz kalupa. Izravnajte vrh nazubljenim nožem.
12. Istisnite ganache na prvi dacquoise biskvit. Stavite drugi dacquoise biskvit na prvi i ukasite ga preostalom kremom.