

Torta od Naranče i Gianduia Čokolade Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina: Napredna

Sastojci:

Brownie biskvit

- Tamna čokolada (55-60%) 300g
- Maslac 250g
- Jaja 200g (4 jaja srednje veličine)
- Šećer 130g
- Sol 1g
- Kukuruzni škrob 30g

Ganache od čokolade s narančom

- Čokolada s narančom 200g
- Slatko vrhnje 200g
- Želatina 5g (3 listića)

**Napomena: Ukoliko niste u mogućnosti nabaviti čokoladu s okusom naranče, nemojte očajavati - ipak možete napraviti ovu ukusnu tortu! :) Prvo zamijenite čokoladu s okusom naranče istom količinom bijele čokolade. Zatim aromatizirajte slatko vrhnje koricom naranče, dodajte narančastu boju po želji i voilà - možete nastaviti praviti ganache kako je opisano u receptu!*

Ganache od gianduia čokolade i naranče

- Svježe naribana korica naranče 4g (korica jedne neprskane naranče)
- Slatko vrhnje 255g
- Gianduia čokolada 340g
- Želatina 5g (3 listića)

Upute

1. Napravite dan ranije: umiješajte koricu naranče u 255g hladnog slatkog vrhnja (za ganache od gianduia čokolade i naranče). Pokrijte posudu i ostavite je preko noći u hladnjaku. NAPOMENA: Ako ste u žurbi, ne brinite, postoji druga metoda, samo nastavite čitati recept!
2. Obložite dno okruglog prstena za torte promjera 20cm aluminijskom folijom i stavite ga sa strane.
3. Upalite pećnicu na 180°C.
4. Izlomite tamnu čokoladu u komadiće, a maslac narežite na kockice. Stavite u u zdjelice i otopite u mikrovalnoj pećnici. Ulijte otopljeni maslac u otopljenu čokoladu i izmiješajte.
5. Dodajte jedno po jedno jaje i dobro promiješajte nakon svakog dodavanja. Dodajte šećer i izmiješajte pjenjačem.
6. Dodajte sol i prosijani kukuruzni škrob pa dobro promiješajte.
7. Izlijte smjesu u pripremljeni kalup i pecite na 180°C 25-30 minuta.
8. Izvadite brownie iz pećnice i zagladite vrh donjom stranom žlice dok je još vruć. Ostavite ga da se potpuno ohladi.
9. Za ganache od čokolade s narančom prvo namočite želatinu u hladnoj vodi, pa je iscijedite kada omekša.
10. Zagrijte slatko vrhnje u mikrovalnoj pećnici pa mu dodajte namočenu i iscijedenu želatinu. Promiješajte da se želatina otopi.
11. Izlijte smjesu slatkog vrhnja i želatine na čokoladu s narančom. Ostavite jednu minutu da vruće vrhnje otopi čokoladu, a zatim promiješajte dok smjesa ne postane ujednačena.

12. Izlijte ganache od čokolade s narančom na ohlađeni brownie biskvit, pa sve stavite u zamrzivač da se stisne.
13. Prije nego što napravite ganache od gianduie i naranče, izvadite smrznutu tortu iz kalupa. Obložite veći prsten za torte promjera 22cm acetatnom folijom. Stavite smrznutu tortu na podlogu, pa na tu istu podlogu stavite kalup obložen acetatnom folijom tako da torta bude točno u sredini kalupa. Ovaj korak nije obvezan; možete cijelu tortu napraviti u istom kalupu, ali ako učinite tako, imat ćete sa strane vidljive slojeve kada je izvadite iz kalupa.
14. Za ganache od gianduie i naranče prvo natopite želatinu u hladnoj vodi, a čokoladu razlomite na komadiće.
15. Zagrijte slatko vrhnje koje ste dan ranije pomiješali s koricom naranče do vrenja. Maknite ga s vatre, pa mu dodajte namočenu i ocijeđenu želatinu. Promiješajte, pa procijedite sve preko nasjeckane gianduia čokolade. Miješajte dok ne dobijete sjajni ganache.
16. Ukoliko niste uspjeli pomiješati slatko vrhnje s koricom naranče dan ranije, napravite to sada. Stavite ih u lonac i lagano zagrijte pazeći da smjesa ne proključa. Pokrijte lonac, maknite ga s vatre i ostavite 15-20 minuta. Zatim zagrijte do vrenja i maknite s vatre. Dodajte namočenu i iscijeđenu želatinu, pa promiješajte da se otopi. Procijedite sve preko nasjeckane gianduia čokolade. Miješajte dok ne dobijete sjajni ganache.
17. Izlijte ganache od gianduie i naranče preko smrznutog sloja od naranče i ostavite tortu u hladnjaku nekoliko sati.
18. Izvadite tortu iz kalupa, ukasite je otopljenom čokoladom s narančom i uživajte!