

# Sirova Čokoladna Torta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 0 minuta

Spremno za 10 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Podloga:

- Lješnjaci, tostirani 150g
- Datulje, otkoštene 85g (težina prije namakanja)
- Kakao prah 25g
- Voda 10g

## Krema:

- Indijski oraščići 200g (težina prije namakanja)
- Bademovo mlijeko 220g
- Kakao maslac 120g
- Javorov sirup 100g
- Kakao prah 45g
- Svježe jagode i listići badema za ukrašavanje

## Upute

1. Pripremite okrugli kalup za tortu promjera 16cm. Stavite ga na podlogu i obložite ga acetatnom trakom.
2. Namočite datulje i indijske oraščiće u hladnoj vodi nekoliko sati ili preko noći.
3. Stavite lješnjake u električnu sjeckalicu. Pulsirajte dok ih grubo ne sameljete, zatim im dodajte namočete i iscijeđene datulje, kakao prah i vodu. Opet pulsirajte

dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Utisnite dobivenu smjesu u dno kalupa i smrznite dok ne napravite kremu.

4. Stavite ocijeđene indijske oraščice, otopljeni kakao maslac, bademovo mlijeko, javorov sirup i kakao prah u blender i blendajte dok smjesa ne postane glatka.
5. Izlijte kremu u kalup preko podloge i smrznite nekoliko sati ili preko noći.
6. Kada se torta stisne, izvadite je iz kalupa i ukrasite je svježim jagodama i listićima badema.