

# Torta od Badema i Čokolade Bez Jaja Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Cook time : 25 minuta

Spremno za 45 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Biskvit od badema:

- Glatko brašno 140g
- Bademovo brašno, tostirano 75g
- Šećer 85g
- Prašak za pecivo 4g
- Mlijeko 150g
- Čvrsti jogurt 85g
- Maslac, otopljeni 85g

### Svileni ganache od tamne čokolade:

- Tamna čokolada (60% kaka) 185g
- Glukoza sirup 30g
- Želatina 4g (2.5 listića)
- Slatko vrhnje 35% 300g

### Za ukrašavanje:

- Crveni ribiz

## Upute

1. Da biste napravili biskvit od badema stavite brašno, bademovo brašno, šećer i prašak za pecivo u zdjelu i dobro promiješajte pjenjačom. Zatim dodajte tekuće sastojke - mlijeko, čvrsti jogurt i otopljeni maslac. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Ravnomjerno rasporedite smjesu u tri zdjele. Obložite tri okrugla kalupa promjera 16cm masnim papirom i ulijte smjesu u svaki kalup. Zagladite je špatulom. Zatim pecite biskvite na 180°C otprilike 25 minuta.
2. Da biste napravili svileni ganache od tamne čokolade namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite slatko vrhnje u stakleni vrč i dodajte mu glukozni sirup. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage pa joj postupno dodajte vrhnje. Dobro promiješajte nakon svakog dodavanja. Prebacite smjesu u stakleni vrč i izradite je štapnim mikserom dok ne postane glatka. Zatim je pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći.
3. Da biste sastavili tortu stavite jedan biskvit na tanjur. Stavite svileni ganache u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i istisnite ružice uz rub biskvita. Istisnite spiralu u sredini. Stavite drugi biskvit na kremu i ponovite postupak. Stavite treći biskvit na vrh. Ukrasite tortu ganacheom i crvenim ribizom.
4. Eto, vaša ukusna torta od badema i čokolade bez jaja je gotova! U slast!