

# Torta od Badema, Čokolade i Kave

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 20 minuta

Spremno za 80 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## **Sastojci:**

### **Joconde biskvit:**

- Bademovo brašno 150g
- Šećer u prahu 130g
- Glatko brašno 40g
- Jaja 165g
- Maslac, otopljeni 30g
- Bjelanjci 115g
- Šećer 30g

### **Jednostavni sirup:**

- Voda 100g
- Šećer 100g
- Rum 10g

### **Ganache od mliječne čokolade:**

- Mliječna čokolada 200g
- Slatko vrhnje 35% 100g
- Maslac 55g

### **Krema od kave na bazi maslaca:**

- Žumanjci 115g
- Šećer 200g
- Maslac 285g
- Ekstrakt kave 40g

## Ukrašavanje:

- Čokoladne mrvice

## Upute

1. Da biste napravili Joconde biskvit stavite šećer u prahu, bademovo brašno i brašno u zdjelu i dobro promiješajte pjenjačem. Zatim dodajte jaja i otopljeni maslac i miješajte dok ne dobijete glatku pastu.
2. Da biste napravili francuski meringue stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok ne postanu mekano tučeni. Zatim postupno dodajate šećer i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Dodajte pripremljenu pastu u francuski meringue i miješajte silikonskom špatulom dok smjesa ne postane jednolika.
3. Pripremite četiri prstena za tortu promjera 16cm i obložite ih aluminijskom folijom kako biste spriječili da biskvit iscuri. Podijelite smjesu na četiri jednaka dijela, svaki po otprilike 150g. Ulijte Joconde biskvit u kalupe i zagladite površinu malom špatulom. Zatim ih pecite na 190°C otprilike 10-12 minuta, dok ne porumene. Izvadite ih i ostavite da se ohlade.
4. Da biste napravili jednostavni sirup stavite vodu i šećer u zdjelu i promiješajte pjenjačem. Zagrijavajte sirup u mikrovalnoj pećnici dok ne proključa i ne otope se kristali šećera. Zatim ga ostavite da se ohladi. Dodajte rum u mlaki sirup i promiješajte ga. Ostavite ga na radnoj površini dok vam ne zatreba.
5. Da biste napravili ganache od mliječne čokolade otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage i dodajte toplo slatko vrhnje u čokoladu. Miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Pokrijte ganache prozirnom folijom i ostavite ga na radnoj površini dok ne postane maziv.
6. Da biste napravili francusku kremu od maslaca, prvo morate napraviti pâte à bombe, a to je mješavina tučenih žumanjaka i kuhanoga šećernog sirupa. Stavite žumanjke u posudu miksera i miksajte ih pjenjačem na srednjoj brzini. Stavite šećer i malo vode (koliko je potrebno da pokrije šećer) u plitki lonac i poklopite ga.

Kada sirup prokuha, para će ukloniti kristale šećera sa stjenki lonca i onda skinite poklopac. Umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup i nastavite s kuhanjem dok temperatura ne naraste do 118°C. U tom trenutku, ulijte ga pažljivo, bez gašenja miksera, u posudu za miksiranje gdje su žumanjci. Važno je uliti sirup točno između pjenjače miksera i stijenke posude. Budite jako pažljivi, jer ukoliko izlijete sirup direktno na pjenjaču miksera dok ona radi, mogla bi vas poprskati vrućim sirupom po rukama ili licu, te biste mogli zadobiti teške opekline! Nakon što ulijete cijeli sirup, nastavite mutiti pâte à bombe dok se ne ohladi. U ohlađeni pâte à bombe postupno dodajte omekšani maslac dok se ne sjedine. U kremu dodajte ekstrakt kave i izmiješajte silikonskom špatulom.

7. Da biste spojili tortu stavite prvi biskvit na podlogu i namočite ga sirupom aromatiziranim rumom. Zatim na biskvit stavite 85g ganachea od mliječne čokolade i razmažite ga malom špatulom. Stavite sve u hladnjak da se stisne. Na ohlađeni ganache stavite 115g kreme od maslaca i razmažite je malom špatulom. Stavite drugi Joconde biskvit na kremu od maslaca i namočite ga sirupom. Stavite sve u hladnjak da se krema od maslaca stisne.
8. Ponavljajte postupak dok ne iskoristite sve biskvite. Stavite tortu u hladnjak da se krema stisne. Dodajte još kreme na stranice torte i zagladite je špatulom. Zatim stavite još kreme na vrh torte i razmažite je špatulom. Stavite tortu u hladnjak da se krema stisne.
9. Nanesite još kreme na stranice torte i zagladite je špatulom. Nastavite dok ne dobijete pravilni oblik torte, a zatim tortu stavite u hladnjak da se krema stisne.
10. Ukrasite stranice čokoladnim mrvicama. Stavite preostalu kremu u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukrasite tortu. Zatim pospite malo čokoladnih mrvica na vrh. Na kraju izlijte mlaki ganache na tortu i protresite da se ravnomjerno rasporedi.
11. Evo, vaša slasna torta od badema, čokolade i kave je gotova. U slast!