

# Torta od čokolade i lješnjaka

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 30 minuta

Spremno za 70 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Dacquoise od lješnjaka:

- Tostirani lješnjaci, mljeveni 250g
- Šećer u prahu 250g
- Glatko brašno 65g
- Bjelanjci 250g
- Šećer 65g

### Ganache od tamne čokolade:

- Tamna čokolada 55-60% 115g
- Slatko vrhnje 35% 115g
- Maslac 30g

### Francuska krema od maslaca:

- Žumanjci 115g
- Šećer 200g
- Maslac 310g
- Pasta od lješnjaka 100% 85g

### Ukrašavanje:

- Nasjeckani tostirani lješnjaci

## Upute

1. Da biste napravili dacquoise, u posudu stavite mljevene tostirane lješnjake, prosijani šećer u prahu i brašno, te promiješajte. Napravite francuski meringue tako da stavite bjelanjke sobne temperature u posudu miksera i miksajte pjenjačom na srednjoj brzini. Kada bjelanjci budu mekano tučeni, postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok se kristali šećera potpuno ne otope i dok meringue ne postane gladak. Dodajte suhe sastojke u meringue u nekoliko navrata i pažljivo ih umiješajte silikonskom špatulom.
2. Ravnomjerno rasporedite smjesu u četiri okrugla kalupa promjera 16cm, po 200g u svaki. Zagladite smjesu malom špatulom i pecite na 180°C otprilike 20 minuta. Zatim ih ostavite da se ohlade.
3. Da biste napravili ganache ulijte vruće slatko vrhnje u zdjelu s nasjeckanom čokoladom i ostavite otprilike jednu minutu da vrhnje otopi čokoladu. Zatim promiješajte da se sjedini. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ganache na sobnoj temperaturi dok ne postane maziv.
4. 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 pjenjačom 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 miksanje gdje su žumanjci. Nakon što ulijete cijeli sirup, nastavite mutiti pâte à bombe dok se ne ohladi.
5. Postupno dodajte omekšani maslac u ohlađeni pâte à bombe dok se ne sjedine. Zatim dodajte pastu od lješnjaka i miksajte dok se ne umiješa.
6. Da biste spojili tortu stavite prvi dacquoise biskvit na podlogu. Na njega stavite 85g ganachea i razmažite ga malom špatulom. Zatim sve stavite u hladnjak da se stisne.
7. Stavite 115g kreme od lješnjaka na ganache i zagladite je malom špatulom. Zatim na kremu stavite drugi sloj dacquoisea i sve stavite u hladnjak da se stisne.

Ponavljajte postupak dok ne iskoristite sve biskvite. Stavite tortu u hladnjak da se krema stisne.

8. Nanesite kremu na stranice torte i zagladite je špatulom. Zatim stavite još kreme na vrh torte i razmažite je špatulom. Nastavite dok ne dobijete pravilni oblik torte, a zatim je stavite u hladnjak da se krema stisne.
9. Ukrasite stranice nasjeckanim lješnjacima. Stavite preostalu kremu u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukasite tortu. Pospite je nasjeckanim lješnjacima.
10. Eto, vaša slasna torta od čokolade i lješnjaka je gotova. U slast!