

Čokoladni kolač s ciklom



Autorica: Monika Topolko

Za jednu tortu promjera 20cm

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 40min

Ukupno vrijeme: 1h

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Recept za ovu sočnu i bogatu tortu preuzet je od Davida Lebovitza, iako originalni recept potječe iz knjige Tender autora Nigela Slatera. Torta je izuzetno čokoladna i bogata, no nije preslatka. Za najbolje rezultate koristite čokoladu s minimalno 60-70% kakaovih dijelova. Kandiranu ciklu možete i preskočiti, no meni se činilo da je njen dodatak lijepo zaokružio čitavu priču i učinio tortu vizualno privlačnijom. Tortu poslužite sa žlicom mascarponea ili crème fraîchea.

Čokoladni kolač s ciklom

Sastojci

200g tamne čokolade (70% kaka), razlomljene na kockice
60ml vrućeg espressa ili jake kave (ili vode)
200g maslaca na sobnoj temperaturi, narezanog na kockice
240g propasirane kuhane cikle
5 velikih jaja
prstohvat soli
200g šećera
135g brašna
3 žlice kaka u prahu
1 1/4 žličice praška za pecivo
sir mascarpone, za posluživanje

Postupak

Namastite okrugli kalup za tortu promjera 20cm, a dno obložite papirom za pečenje. Ugrijte pećnicu na 180°C.

Lonac sa vrućom vodom stavite na laganu vatru i na njega postavite veliku zdjelu. U zdjelu razlomite čokoladu i ostavite je da se otopi. Miješajte što je manje moguće. Kada se čokolada gotovo sasvim otopila isključite vatru ali ostavite zdjelu na pari. Čokoladi dodajte vrući espresso i promiješajte. Zatim u zdjelu dodajte maslac narezan na kockice i lagano ga pritisnite silikonskom spatulom u čokoladu. Ostavite da maslac sam omekša.

U posebnoj zdjelici pomiješajte brašno, kakao i prašak za pecivo.

Maknite zdjelu s čokoladom sa pare i miješajte dok se maslac ne otopi. Ostavite smjesu da se hladi nekoliko minuta. U međuvremenu razdvojite bjeljanjke od žutanjaka pa žutanjke lagano umutite pjenjačom. Potom ih dodajte u čokoladnu smjesu brzo miješajući pjenjačom. Lagano umiješajte pire od cikle.

Bjeljanjcima dodajte prstohvat soli pa ih istucite u čvrst nijeg. U snijeg postupno dodajte šećer i lagano ga umiješajte, a potom smjesu polako i pažljivo umiješajte u čokoladnu smjesu. Na kraju polako umiješajte

smjesu brašna i kaka.

Pećnicu smanjite na 160°C. Smjesu ulijte u pripremljeni kalup i pecite oko 40 minuta. Rubovi torte trebaju biti čvrsti i odvajati se od stranica kalupa, a u sredini torta još mora mekana. Kada u sredinu gurnete čačalicu, ona mora izaći vlažna. Nemojte prepeći tortu jer će ona izgubiti sočnost i mekoću.

Pečenu tortu potpuno ohladite u kalupu, a potom je izvadite na pladanj.

Kandirana cikla

Sastojci

2 kuhane cikle, tanko narezane

150ml vode

150g šećera

Postupak

Ugrijte pećnicu na 100°C. Obložite lim za pečenje papirom za pečenje.

Vodu i šećer kuhajte uz stalno miješanje da se šećer otopi. Kad proključa maknite s vatre i dodajte ciklu. Ostavite je da se 30 minuta namače u šećernom sirupu, a potom je izvadite i u jednom sloju složite na pripremljeni lim.

Ciklu sušite u pećnici oko sat vremena, a potom je ohladite na rešetki. Kandiranu ciklu pohranite u dobro zatvorenoj limenoj kutiji.