

Snickers torta



Autorica: Monika Topolko

Za jednu tortu promjera 18cm

Vrijeme pripreme: 1h

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Iako ova torta na prvu izgleda dekadentno i preslatko, ona to uopće nije. Baš naprotiv, tamni čokoladni ganache u kombinaciji sa gotovo slanom kremom od kikirikija prigušuje slatkoću sočnog čokoladnog biskvita i karamela i čini ovu tortu neodoljivom. Preporučam da biskvite ispečete večer prije dovršavanja torte. Ohlađene biskvite zamotajte u prozirnu foliju i ostavite preko noći u hladnjaku. Oni će postati još ukusniji, ali i čvršći pa ćete ih lakše prerezati.

Čokoladni biskvit:

Sastojci

130g kakao praha
300g glatkog brašna
480g šećera
2 žličice sode bikarbone
1 žličica praška za pecivo
1 žličica soli
4 manja jaja
250 ml mlaćenice
250 ml tople vode
5 žlica ulja
1 1/2 žličica vanilije

Postupak

Ugrijte pećnicu na 170°C. Kalup za tortu promjera 18cm namastite pa dno obložite papirom za pečenje. Namastite i papir za pečenje pa dno i stranice pospite kakaom.

U velikoj posudi pomiješajte kakao, brašno. Dodajte šećer, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i sol. Pomoću ručnog miksera na najmanjoj brzini u suhe sastojke redom umiješajte jaja, mlaćenicu, vodu, ulje i vaniliju. Zatim miksajte još 2 minute da se sve dobro sjedini.

Smjesu podijelite na 2 jednaka dijela i svaki posebno pecite u pripremljenom kalupu. Ukoliko imate dva ista kalupa, oba namastite i pripremite pa smjesu rasporedite u ta dva kalupa i pecite u isto vrijeme. Na polovici pečenja rotirajte kalupe kako bi se biskviti ravnomjerno ispekli.

Biskvit pecite 35-40 minuta. Ako koristite veći kalup smanjite vrijeme pečenja! Nemojte ga prepeći jer će postati suh i mrvičast (testirajte čačalicom). Pečene biskvite ohladite na sobnu temperaturu, zamotajte u prozirnu foliju i odložite u hladnjak do slaganja torte. Hladni biskvit ćete ljepše prerezati. Ohlađenim biskvitima najprije poravnajte vrhove (narasti će u sredini za vrijeme pečenja). Zatim svaki biskvit prerežite na pola horizontalno. To je najbolje napraviti nazubljenim nožem (za kruh) i koncem.

Slani karamel s kikirikijem

Sastojci

170g šećera
40g vode
120ml vrućeg slatkog vrhnja
70g maslaca, narezanog na kockice
velikodušni prstohva morske soli
55g očišćenog neslanog kikirikija

Postupak

U loncu debelog dna na jakoj vatri kuhajte šećer i vodu dok ne dobijete karamel. Nemojte miješati šećer dok se topi jer će se tako kristalizirati. Smanjite vatru i dodajte uzavrelo vrhnje stalno miješajući. Maknite s vatre pa umiješajte maslac i sol. Na kraju u karamel uspite kikiriki i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. zatim karamel stavite u hladnjak da se stisne. Spreman je kada postane dovoljno gust da se može razmazati, otprilike za 30-45minuta.

Krema od kikirikija i krem sira

Sastojci

150g krem sira, sobne temperature
75g maslaca od kikirikija
40g šećera u prahu
280ml slatkog vrhnja

Postupak

U posudi pomiješajte krem sir, maslac od kikirikija i šećer u prahu pa sve dobro izradite dok ne dobijete glatku smjesu. Ulijte slatko vrhnje i nastavite miksati na najvećoj brzini dok se vrhnje ne pretvori u šlag. Pazite da ne pretučete šlag. Krema mora biti dovoljno mekana za razmazivanje. Kremu odložite u hladnjak do punjenja torte.

Čokoladni ganache

Sastojci

300g nasjeckane tamne čokolade
360ml slatkog vrhnja

Postupak

Nasjeckanu čokoladu stavite u posudu. Slatko vrhnje zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja i odmah maknite s vatre pa prelijte preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otaparati u vrhnju, pjenjačom izmiješajte smjesu dok ne dobijete gusti, svilenkasti ganache. Ganache stavite u hladnjak i povremeno ga promiješajte. Hlađenjem će se on stiskati i pretvarati u kremu. Pazite da ga ne ohladite previše jer će postati pretvrd za mazanje. Nakon otprilike 30-40 minuta hlađenja ganache će biti gust i kremast. Provjeravajte ga često jer vrlo brzo može postati pretvrd. Kada je ganache lijepo gust kratko ga istucite pjenjačom. Primijetiti ćete da se boja malo promijenila i da je ganache postao više nalik kremi nego ganacheu. Važno je odmah ga upotrijebiti, u protivnome će se on nastaviti stiskati. Ako vam se ganache previše stisnuo u hladnjaku, ugrijte ga nekoliko sekundi na pari da se malo otopi. Promiješajte da se sjedini i po potrebi ostavite još kratko da se ohladi na pravu konzistenciju.

Sastavljanje torte

Jedan biskvit položite na stalak za tortu pa ga premažite polovicom kreme od kikirikija i krem sira. Preklopite drugim biskvitom i premažite ga slanim karamelom. Karamel poklopite trećim biskvitom te ga premažite ostatkom kreme od kikirikija i krem sira i poklopite posljednjim biskvitom. Tortu stavite u hladnjak na 15-20 minuta prije premazivanja čokoladnim ganacheom. Tortu po želji pospite grubo sjeckanim kikirikijem i prstohvatom morske soli.