

Torta od čokolade i naranče



Autorica: Monika Topolko

Za tortu promjera 24cm

Vrijeme pripreme: 1h + vrijeme hlađenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Čokolada i naranča su klasična i svima omiljena kombinacija, a u ovoj torti oba okusa jednako dolaze do izražaja. Ono što ovu tortu izdvaja od mnogih drugih jest sočni čokoladni biskvit. Recept je preuzet od Marthe Stewart i najbolji je kojeg sam do sada probala. 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 im lakše poravnati vrhove. Naime, biskviti će se tijekom pečenja dosta dići, pogotovo u sredini, zbog čega ćete morati odrezati taj gornji sloj kako biste ih poravnali. Od ostataka možete napraviti kuglice. Za ukrašavanje torte volančićima trebat ćete slastičarsku vrećicu za ukrašavanje sa srednje velikim nastavkom u obliku suze (npr Wiltonov #104) i mirnu ruku. Na blogu My Sweet & Saucy možete pogledati odličan video tutorial ove tehnike ukrašavanja. Naravno, tortu možete jednostavno premazati kremom i ukrasiti nasjeckanom čokoladom.

Sočni čokoladni biskvit

Sastojci

175g gorkog kakao praha
375g brašna, pola oštrog, pola glatkog
1 1/2 žličica soli
1 žlica sode bikarbone
1 1/2 žličica praška za pecivo
670g šećera
180ml ulja
360ml mlaćenice
1 žličica ekstrakta vanilije
3 velika jaja (L klasa)
360ml vruće vode

Postupak

Ugrijte pećnicu na 170°C. Kalup za tortu promjera 24cm (ili malo veći) namastite pa dno obložite papirom za pečenje. Namastite i papir za pečenje pa dno i stranice pospite kakaom.

U velikoj posudi pomiješajte kakao, brašno, sol, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i šećer. Pomoću ručnog miksera na najmanjoj brzini u suhe sastojke redom umiješajte ulje, mlaćenicu, vaniliju, jedno po jedno jaje i vruću vodu. 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 40-45 minuta. Ako koristite veći kalup smanjite vrijeme pečenja! Nemojte ga prepeći jer će

postati suh i mrvičast (testirajte čačkalicom). Pečene biskvite ohladite na sobnu temperaturu, zamotajte u prozirnu foliju i odložite u hladnjak do slaganja torte. Hladni biskvit se ljepše reže, a budući da će u sredini dosta narasti, trebat ćete poravnati vrh biskvita. To je najbolje napraviti nazubljenim nožem (za kruh) i koncem.

Za natapanje biskvita

Sastojci

1/2 naranče, sok i korica
1 žlica šećera
1 žlica ruma (nije obavezno)

Postupak

Pomiješajte sok i koricu naranče sa šećerom i kuhajte na srednjoj vatri dok se šećer ne otopi i malo tekućine ne ispari. Maknite s vatre i dodajte rum. Ostavite da se malo ohladi prije nego što navlažite biskvite.

Krema od čokolade i naranče

Sastojci

300ml slatkog vrhnja
300g nasjeckane tamne čokolade
2 žlice maslaca
1 žličica korice naranče
1 žlica Grand Marniera ili drugog likera (nije obavezno)

Postupak

Vrhnje zagrijte do vrenja, maknite s vatre i dodajte mu nasjeckanu čokoladu. Odmah dodajte maslac, koricu naranče i liker pa ostavite da odstoji 3 minute. Potom miješajte pjenjačom dok se sva čokolada ne otopi. Dobit ćete gustu jednoličnu smjesu odnosno čokoladni 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.

Jedan biskvit položite na stalak za tortu sa prerezanom stranom prema gore i navlažite ga pomoću kista. Na biskvit ravnomjerno razmažite čokoladnu kremu i preklopite drugim biskvitom kojeg ste prethodno također navlažili. Drugi biskvit okrenite tako da prerezana strana bude okrenuta prema dolje. Tortu stavite u hladnjak na 30 minuta prije ukrašavanja.

Krema od naranče

Sastojci

500ml mlijeka
80g škrobnog brašna
5 žlica šećera
2 žlice vanilin šećera
1 mahuna vanilije
1 1/2 naranča sok i korica
1 žlica Grand Marniera ili drugog likera (nije obavezno)
200g omekšalog maslaca

Postupak

U manjoj zdjelici pomiješajte škrobno brašno sa 3-4 žlice mlijeka da dobijete glatku gustu smjesu. Ostatak mlijeka zakuhajte sa sjemenkama i mahunom vanilije. Kada mlijeko zavrije maknite ga s vatre, poklopite i ostavite 10 minuta da se prožme. Mlijeko procijedite, dodajte mu šećer i vanilin šećer i ponovo zakuhajte. U vruće mlijeko dodajte smjesu škrobnog brašna i kuhajte uz stalno miješanje nekoliko minuta, odnosno

dok se ne zgusne, a potom potpuno ohladite. Omekšali maslac izradite ručnim mikserom dok ne postane kremast. Ohlađenu kremu najprije izmiksajte sa sokom i koricom naranče te žlicom likera, a potom u nju umiješajte izrađeni maslac. Sve zajedno još jednom izmiksajte. Kremom premažite cijelu tortu i dobro je ohladite.

Ukoliko želite ukrasiti tortu volančićima, najprije cijelu tortu premažite tankim slojem kreme kako bi se volančići imali za što primiti. Potom kremom napunite slastičarsku vrećicu sa srednje velikim nastavkom u obliku suze (#104 Wilton) i istiskujte volane počevši od dna prema vrhu torte. Ukrašenu tortu stavite u hladnjak na nekoliko sati prije posluživanja.