

Zelo čokoladna torta



Priprava:

Na šibki temperaturi stopite maslo, čokolado in toplo vodo.

Posebej mešajte 6 rumenjakov, sladkor in pomarančno lupinico.

Ko zmes naraste, dodajte ohlajeno čokoladno mešanico, pomarančni liker in mešanico moke in mandljev.

Na koncu dodajte 6 beljakov.

S peki papirjem obdan pekač napolnite s testom in pecite 45 do 60 minut pri 175 stopinj Celzija.

Pečeno torto pustite v pekaču še 20 minut, nato jo na mreži ohladite, premažite z marmelado in čokoladnim prelivom.

Za čokoladni preliv zavrite 100 ml smetane, odstavite in dodajte nalomljeno čokolado.

Malo ohladite in prelijte torto.

Nasvet:

Pekač je okrogel in s premerom 22 ali 24 centimetrov.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine:

- 225 g surovega masla
- 350 g čokolade (s 50-70 % kakava)
- 1/3 skodelice tople vode
- 6 jajc
- 1 pomaranča (naribana lupinica)
- 1,25 skodelice mletih mandljev
- 1,25 skodelice sladkorja
- 2/3 skodelice moke
- 2 žlici pomarančnega likerja
- marelična marmelada

za obliv:

- 100 ml sladke smetane
- 200 g čokolade