

Torta od kave i čokolade

Beze kore

5 bjeljanjaka
prstohvat soli
250g kristal šećera
1 žlice škrobnog brašna
1 žlica limunovog soka

Postupak:

Pećnicu zagrijte na 125 °C. Veliki lim za pečenje (30x40cm) obložite papirom za pečenje.

Bjeljanjcima dodajte prstohvat soli i tucite mikserom na najvećoj brzini dok se ne zapjene. Polako počnite dodavati šećer i dalje miksajući. Sve ukupno smjesu tucite oko 4 minute odnosno dok ne umiješate sav šećer, a snijeg ne postane čvrst i sjajan. Zatim dodajte škrobno brašno i limunov sok. Ponovo tucite na najvećoj brzini oko 2 minute, odnosno dok ne dobijete čvrstu smjesu.

Smjesu ravnomjerno rasporedite na pripremljeni lim i zagladite površinu spatulom. Koru sušite u zagrijanoj pećnici 90 minuta. Pečena kora dobit će ravnomjernu kremastu boju i na dodir će biti tvrda. Koru sasvim ohladite, potom odstranite papir za pečenje i prepolovite ju po širini tako da dobijete dvije kore veličine 20x30cm.

Osnovna krema

5 žumanjaka
6 žlica šećera
2 vanilin šećera
9 žlica škrobnog brašna
1 l mlijeka
1 mahuna vanilije
200g maslaca

Za kremu od čokolade i lješnjaka

150g tamne čokolade
80g sjeckanih prženih lješnjaka

Za kremu od kave i bijele čokolade

100g bijele čokolade
1,5 žlica instant kave
1 žlica ruma

Postupak:

Pjenasto izradite žumanjke, šećer i vanilin šećer. Dodajte škrobno brašno i nekoliko žlica mlijeka i dobro promiješajte. Ostatak mlijeka stavite na vatru. Dodajte mu sjemenke i mahunu vanilije i kuhajte dok ne proključa. Izvadite mahunu pa u mlijeko ulijte smjesu od žumanjaka. Kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Maknite s vatre i ohladite. U ohlađenu kremu umiješajte pjenasto izrađen maslac pa kremu podijelite na dva dijela.

U jedan dio kreme umiješajte otopljenu tamnu čokoladu i sjeckane lješnjake. U drugi dio kreme dodajte otopljenu bijelu čokoladu i kavu koju ste otopili u žlici ruma.

Šlag s aromom kave

300ml slatkog vrhnja

1 vanilin šećer

1 žličica instant kave

Postupak:

Slatkom vrhnju dodajte vanilin šećer i kavu. Tucite na najvećoj brzini ručnim mikserom dok se ne pretvori u mekani šlag.

Sastavljanje

Na pladanj položite jednu koru i premažite ju kremom od kave i bijele čokolade. Na kremu pažljivo položite drugu koru te ju premažite čokoladnom kremom. Tortu premažite sa šlagom sa svih strana i po želji pospite nasjeckanom čokoladom.

Tortu obavezno stavite u hladnjak preko noći prije rezanja i posluživanja.